



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI EGZOTİK TAVUK

<https://www.elele.com.tr>

- 1 adet top salata
- 2 adet tavuk göğüs
- 150-200 gr işlenmemiş fıstık
- 4-5 adet taze soğan
- 1/2 demet kişniş
- 1/2 lemon grass (limon otu)
- 1 portakal rendesi
- 1 tutam acı biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1-2 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı soya sos

Salata yapraklarını dikkatlice yırtmadan ayırın, gerekirse dış kenarları makas ile kesin. Tavukları ufak küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağında pişirin, olmasına yakın doğranmış taze soğanları ilave edin, birlikte 1-2 dakika pişirin ve altını kapatın. Susam yağı, soya sos, fıstıklar, kişniş yaprakları, ince halka şeklinde doğranmış lemon grass, portakal rendesi, biber ilave edin. Tümünü karıştırın, salata yaprakları içerisinde sunabilirsiniz.

