



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK TAVUK PARÇALARI

1 paket Keskinöğlü Bütün Piliç
3 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyu
½ su bardağı zencefil suyu
½ adet limon
1 su bardağı soya sosu
2 adet kereviz sapı
2 adet taze soğan

Taze soğan ve kereviz saplarını ince ince doğrayın. Bütün pilici parçalara ayırın. Piliç haricindeki tüm malzemeyi derin bir kaptaki karıştırın ve bir sos elde edin. Elde ettiğiniz sosun içerisine tavuk parçalarını ekleyin ve marine olması için buzdolabında 12 saat bekletin. Marine edilmiş kanat piliç parçalarını 50 dakika kadar 180 derecelik fırında pişirin.

