



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLALI TAVUK (İN)

5-6 adet tavuk bacağı (baget)
1 bardak kola
4 corba kasığı soya sosu (mümkünse koyu kıvamli)
5 diş sarımsak
3 adet soğan
2 corba kasığı sivi yağ
Tuz
Kekik
Karabiber

Sivi yağ bir tavada kızdırılır ve tavuk bacakları 5 dakika kadar kavrulur. Tavuklar hafif sararınca, küp halinde doğranmış soğanlar eklenir ve kavurmaya devam edilir. Bir müddet sonra ince kıyılmış sarımsaklar eklenir ve kavurma işlemi devam eder. Daha sonra soya sosu eklenir ve bir bardak kola bu karışımına boca edilir. Tuz, kekik ve karabiber ilave edilir. Kısık ateşte tavuklar kolayca çekene kadar 30-40 dk. pisirilir.