



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KOLAY SUSAMLI TAVUK

www.asyagurme.com

450 Gram Tavuk Kalça (Izgara-Tava), Kemiksiz, derisi alınmış, kuşbaşı doğranmış

1 Adet Yumurta

1 Tutam Tuz-Karabiber

2 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası

1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Sosu için:

2 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1 Yemek Kaşığı Su

½ Yemek Kaşığı Susam Yağı

1.5 Yemek Kaşığı Bal

1.5 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi

1 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi

2 Yemek Kaşığı Susam

1 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası

1 Çay Kaşığı Acı Biber Sosu

Servis için:

1-2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

Geniş bir kasede yumurtayı, 2 yemek kaşığı mısır nişastası, bir tutam tuz ve karabiber ile birlikte çırpın. Kuşbaşı doğranmış tavukların fazla yağın kesin ve hazırladığınız yumurtalı karışıma ilave edip, iyice harmanlayın.

Ayçiçek yağını wok tavada orta dereceli ateşte ısıtın. Yağ ısınca tavukları yumurtalı karışım ile birlikte tavaya dökün ve altın sarısı renk alana dek yaklaşık 7-10 dakika kızartın.

Sosu hazırlamak için küçük bir kasede soya sosunu, suyu, susam yağını, balı, pirinç sirkesini, zencefil rendesini, sarımsak ezmesini, mısır nişastasını, acı biber sosunu ve susam tanelerini iyice karıştırın.

Hazırladığınız sos karışımını kızarmış tavukların üzerine dökün ve karıştırın. Sos koyulaşınca ocağın altını kapatın. Üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğanları serpiştirin ve yanında buharda pişmiş sade pilav ile servis edin.



