



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ TAVUK GÖĞSÜ (ÇİN)

MALZEMELER

250 gr kemiksiz ve derisiz tavuk gogsu
50 gr bambu
3 yemek kasigi soya sosu
1 yemek kasigi un
1 yemek kasigi kori
200 gr spagetti cubuk makarna
yag

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk gogsunu kup kup kesin ve soya sosunda 10 dakika kadar bekletin.Daha sonra etlerini suzun(soyasosunu dokmeyin) wokun icinde soteleyin.Tavuklar kizarmaya basladiginda bambulari katarak bir miktar daha sotelemeye devam edin.
Arta kalan soya sosuna un ve koriyi katarak karistirin ve tavuk etlerine ekleyerek 5 dakika daha pisirin.Makarna ile servis yapin.
