ŞEFTALİ DİP SOSLU TAVUK SATAY

2 adet şeftali
400 gram tavuk göğüs eti
6 dal kişniş
3 dal frenk soğanı
1 yemek kaşığı limon suyu
5 damla tabasco
1 yemek kaşığı tuz, karabiber
1 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı kimyon, köri
1 tatlı kaşığı köri ezmesi
1 yemek kaşığı balık sosu
2 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı hindistancevizi sütü
25 gram tereyağı

Tavuk etlerini ince uzun şeritler halinde kesip bir kaba alın. Diğer taraftan marine için gerekli malzemeleri blender?dan geçirin. Tavuk etlerinin üzerine gezdirip iyice karıştırın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Şeftalilerin kabuklarını soyup blender?dan geçirin. Kişniş, tereyağı ve Frenk soğanını ince doğrayıp üzerine ilave edin. Diğer malzemeleri de ilave edip karıştırın. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Tavuk etlerini uzun tahta şişlere geçirip ızgarada pişirin. Servis tabağına alın. Hazırladığınız şeftalili dip sos ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:115195 • adı:Şeftali Dip Soslu Tavuk Satay • gönderen:garbi • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:11