



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU IZGARA TAVUK

4 adet tavuk göğsü
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çorba kaşığı sirke 1 tatlı kaşığı acı sos
2 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı ketçap

Kırmızı biber, şeker, sirke, ketçap, acı sos ve tavuk suyunu karıştırın. Tavuklara ince çizikler atarak sosun içinde yarım saat bekletin. Sos ile terbiyelenmiş tavukları ızgarada pişirin. Kalan sosu da üzerine dökerek servis yapın.

[ML® Salsa Soslu Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Salsa Soslu Tavuk Videosu](#)