



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSLU TAVUK

4 dilim kemiksiz tavuk kalça

Marine için:

Sızma zeytinyağı

2 diş sarımsak

3-4 dal taze kekik

Karabiber

Sos için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

1-2 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı teriyaki sos

1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Taze kekik

Marine için verilmiş malzemeleri karıştırıyoruz, tavukları 20 dakika marine ediyoruz. Bir tavada tereyağı ve unu kavuruyoruz, süt ilave ediyoruz. Teriyaki sos ekliyoruz. En son taze kekik ile lezzetlendiriyoruz. Marine ettiğimiz tavukları yüksek ateşte mühürleyerek pişiriyoruz, üzerine sos dökerek servis ediyoruz.

---