



TAVUK YAKİTORİ

<https://aytac.com.tr>

6 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto (küp küp doğranmış)
Bir demet taze soğan
Yakitori sos için;
2/3 su bardağı soya sosu
Yarım su bardağı şeker
5 tatlı kaşığı sirke
1 yemek kaşığı un

1 Sosu hazırlamak için; malzemeler küçük bir tencereye koyup bir taşım kaynatın. Sonra altını kısın, sos üçte birini çekene kadar 10 dakika ağır ağır pişirin.
2 Soğanları 3 cm uzunluğunda kesin.
3 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto ve soğanları sırayla şişlere dizin.
4 Izgara tavasında orta ateşte (5-10 dakika) pişirin.
5 Üzerlerine sık sık fırçayla sosu sürün.
6 Kalan yakitori sosuyla birlikte servis edin.

