



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU TAVUK ŞİŞ (YAKİTORİ)

4 adet tavugun ust but kısmı
1 demet taze soğan
100ml soya sosu
1 yemek kasığı limon suyu
2 yemek kasığı bal

Soya sosu, limon suyu, bal bir tencerede karıştırılarak bir sos hazırlanır. (yakitori sosu) Hazırlanan sosun bir kısmı ayrılır. Kalan sos 150-180 derecelik ısıtılmış fırında hafif pismek üzere bırakılır. Burada Tavuklar kare şeklinde kesilir. Cop sislere bir sıra tavuk bir sıra soğan olmak üzere dizilir. Fırında ısıttığımız sosun içinde 10 dakika kadar bırakılarak marine edilir. Daha sonra tavuklar izgara yapılır yada kızartılır (çok az yağ yada hiç yağ konmadan) Pilav ve ayrılan sosla beraber servis yapılır.

[ML® Tavuk Şiş için tıklayın](#)