



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA FASÜLYELİ TAVUK

- 1 paket Keskinöğlü Piliç Baget
- 2 çay kaşığı şeker
- 5 adet patates
- 1 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyu
- 4 adet havuç
- 2 su bardağı Ravika Zeytinyağı
- 2 adet turp
- 10 adet arpacık soğan
- 5 [?] 6 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı soya fasulyesi
- 2 tatlı kaşığı soya sosu
- Pul biber
- Sos İçin:
- 4 yemek kaşığı lea perrins sosu,
- 1 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyu
- 2 yemek kaşığı hardal

Patates, havuç, turp, soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın. Tavuklar haricindeki bütün malzemeleri karıştırarak bir harç elde edin. Elde ettiğiniz harcın içerisine tavukları ekleyin ve yaklaşık 3 saat dinlendirin. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın ve dinlenmiş olan tavukları iki tarafı altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Kalan harcı da yaklaşık 10 dakika kadar zeytinyağında kavurun. Ayrı bir kaptaki lea perrins sosunu, 1 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyunu ve 2 yemek kaşığı hardalı karıştırıp bir sos elde edin. Son olarak sosu ve kızartmış olduğunuz tavukları da harcın içerisine ilave edip servis edin.

