



## SOYA SOSLU BİBERLİ TAVUK

5 çorba kaşığı soya sosu  
600 gram kuşbaşı tavuk eti  
4 er adet kırmızı ve dolmalık biber  
1 tatlı kaşığı susam  
1 tutam toz kırmızı biber  
4-5 çorba kaşığı tereyağı

Biberleri temizleyip, jülyen doğrayın. Tereyağını geniş bir kaba alıp tavuğu ekleyin. Sosunu salıp çekene dek soteleyin. Susam ve toz kırmızı biberi katıp karıştırarak kavurun. Tavuk yarı yarıya pişince, biberleri ekleyin. Birkaç dakika sonra soya sosunu katın. Tavuk piştiğinde ocaktan alıp servis yapın.



Fotoğraf "altın şeftali" tarafından gönderildi. 02.06.2019