SOYA SOSLU PİLİÇ BAGET

Gülhan Kara

8 adet piliç baget
2 diş sarımsak
4-5 yaprak taze fesleğen
2 çorba kaşığı domates püresi
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir tutam kekik, karabiber

Sarımsakları soyup ezin. Taze fesleğeni kıyın. Domates püresi, soya sosu, toz şeker, zeytinyağı, kekik, karabiber, fesleğen ve ezilmiş sarmısağı bir kapta karıştırın.
Piliç bagetlerin tombul yerlerine bıçakla kesik atın ve hazırladığınız karışıma bulayın.
Philips airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Bir mutfak fırçasıyla pişirme sepetini yağlayın.
Etleri sepete koyup hazneyi yerine yerleştirin. Isıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 20 dakikaya ayarlayın.
10.dakikada sepeti çıkarıp sallayın. Soslu piliç bagetleri sıcak servis edin.

Not: Piliç bagetleri lezzetlendirdiğiniz sosla tavuk kanat veya but da pişirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:127973 • adı:Soya Soslu Piliç Baget • gönderen:nurperi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:43