



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYALI SUSAMYAĞLI TAVUK (RUMELİ)

150 gram ince doğranmış tavuk
10 ml soya sosu
5 ml susam yağı
20 gr taze soğan
5 gr toz şeker

Bir tavaya susam yağı koyup tavukları sote edin. İçine soya sosu, toz şeker ekleyin piştikten sonra ince doğranmış taze soğanları ilave edip servis yapın.
