



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUSAMLI TAVUK LOKMALARI

Malzeme:

- 1 su bardağı susam
- 2 çorba kaşığı soya sos
- 1 tatlı kaşığı Teremyağ
- renkli biber

Tavuk etlerini küçük küpler şeklinde doğrayın. Tavuk etlerini yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp Teremyağında hafifçe çevirin. Daha sonra susama bulayın ve soya sos ile tatlandırıp önceden ısıtılmış 175 derece fırında susamlar hafif pembeleşene kadar kızartın. Renkli biberleri minik minik doğrayın. Tavuk lokmalarını fırından çıkartıp renkli biberlerle birlikte tahta şişlere takarak tatlı ekşi sos ile beraber servis yapın.

[ML@ Susamlı Tavuk için tıklayın](#)