



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TAVUK

6 adet kemikli tavuk kalçası
3 orba kaşığı soya sosu
2 orba kaşığı bal
Tuz
Karabiber
3 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 orba kaşığı susam

Tavukları fırın kabına yerleştirin. Soya sosu, bal, tereyağı, tuz ve karabiberi karıştırıp tavukların her tarafını bu karışıma bulayın. Bu şekilde 5-6 saat kadar buzdolabında bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Fırından alıp üzerine susam serpin. Yeniden fırına verip 10 dakika daha pişirin.