



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TAVUK ŞİŞ

[Sahrap Soysal](#)

½ su bardağı soya sosu
½ su bardağı pirinç sirkesi
1/3 su bardağı şeker
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
½ adet MAGGİ Tavuk Bulyon
½ çay kaşığı susam yağı
4 adet tavuk göğüs eti
1 yemek kaşığı susam

Bir kapta soya sosu, sake, sirke, ince kıyılmış sarımsak, rendelenmiş zencefil, MAGGİ tavuk bulyon ve susam yağın karıştırın. Bu karışımdan 1/3 su bardağı kadarlık kısmı ayırın. Tavuk göğüs etlerini 1'er cm genişliğinde küp küp doğrayın. Tavuk etlerini hazırladığımız sos ile karıştırın ve dolapta en az 1 saat bekletin. Marine ettiğiniz tavukları şişlere dizin. Arada üzerlerine ayırdığınız sosu sürerek 10-15 dakika ızgarada pişirin. Üzerlerine susam serpererek servis edin.