



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI EKŞİ SOSLU TAVUK

Özgür Şef

100 GR TAVUKGÖĞSÜ  
1 ADET ACI YEŞİLBİBER  
1 ADET SOĞAN  
3 KAŞIK ELMA SİRKESİ  
2 KAŞIK TOZ ŞEKER  
3 KAŞIK KETÇAP  
1 TATLI KAŞIĞI SUSAM YAĞI  
1 ADET LİMON  
1 KAŞIK UN  
1 PAKET ZEYTİNYAĞLI LAY'S  
1 TATLI KAŞIĞI MISIR NIŞASTASI

Tatlı Ekşi Soslu Tavuk - Tavukları önce derin bir kap içerisinde un ve ince kırılmış Lay's ile kaplayıp, fritözde ya da derin yağda kızartın. Diğer tarafta biberi ve soğanı küp küp doğrayıp derin bir wog tava içerisinde susam yağı ile birkaç kere çevirin. Ketçap, limon suyu, toz şeker ve sirkeyi tavaya döküp, önceden kızarmış tavukları da içine atın. Tavayı ocaktan almadan önce nişastayı 2 kaşık su ile ezip yemeğe karıştırın. 1 dakika sonra ocaktan alın.