



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK AYAĞI

20 tavuk ayağı
1 su bardak balzamik sirke
1 su bardak su
4 dilim taze zencefil
2 kahve fincanı soya sosu
1 su bardak toz şeker
2 yemek kaşığı hoisin sosu
Yarım çubuk tarçın
Yarım kuru soğan (ince kıyılmış)
Yarım yemek kaşığı susam

Köy tavuklarının ayakları daha lezzetlidir. Yaklaşık 20 çift tavuk ayağının derisini soyunuz. Daha sonra tavuk ayaklarını yıkayıp bir tencereye ekleyin. 10-15 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alınız. Su da süzdükten sonra derin bir tavaya 2 su bardağı yağ ekleyip Tavuk ayaklarını içine ekleyin 5 dakika sonra yağdan tavuk ayaklarını alınız. Balzamik sirke, bir su bardağı su, 4 dilim taze zencefil, 1 su bardağı toz şeker, ince kıyılmış taze soğanı, 2 kahve fincanı soya sosu, 2 yemek kaşığı hoisin sosu ve yarım çubuk tarçını bir derin tencereye ekleyip iyice kaynatınız. Ocağın altını kısıp tavuk ayaklarını bu karışıma ekleyiniz. Ocaktan alıp tencereden derin bir metal kaba boşaltıp bekleyin. Servis sırasında dilerseniz üzerine bir yemek kaşığı daha soya sosu döküp susam serpiştirip tüketebilirsiniz.

