



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SOTE (JAPONYA)

Malzemeler

1 yemek kaşığı sıvı yağ, kızartmak için

400 gr tavuk budu

Sos:

4 yemek kaşığı sirke

1 buçuk yemek kaşığı soya sosu

Garnitür:

İnce jülyen doğranmış istediğiniz sebze. (Japonlar genelde rendeden geçirilmiş turp, ince dilimlenmiş lahana veya havuç severler.)

Yapılışı

1. Tavuk budunu küçük parçalara bölün.

2. Sos malzemelerini bir kaba koyduktan sonra tavuk budunu ekleyin ve sosta 10 dakika bekletin.

3. Bir tavada sıvı yağı ısıtın ve tavukları kızartmaya başlayın. Piştikten sonra kalan sosu ekleyin ve 1 dk. kadar daha pişirin.

4. Sebzelerle servis yapın.