



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK TERİYAKİ (JAPONYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

12 tavuk baget (bütün alt kısmı)
1/4 litre japon soya sosu veya soya sosu
1 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Soya sosunu ve şekerini küçük bir tencereye koyup, hafif ateşte karıştırarak kaynatın. Ateşi iyice kısın, tencerenin kapağını kapatın ve 2 dakika daha kaynatıp ateşten alın.

Sıvıyağı büyük bir tavada kızdırın. Tavuk bagetleri dörder dörder, harlı ateşte çevirerek kızartın.

Tüm butlar kızarıncaya hepsini tavaya koyun, kaynatmış olduğunuz sosu üstüne dökün, kapağını kapatarak hafif ateşte 20 dakika pişirin.

Yanında haşlanmış pirinçle servis yapın.