



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UZAKDOĞU USULÜ TAVUK PANE

- 2 adet tavuk göğsü (400 gr)
- 2 paket Knorr Pane Harcı
- 2 litre su
- 4 adet Knorr Tavuk Bulyon
- 1 çay bardağı soya sosu
- 1 adet kurutulmuş kırmızı acı biber
- 1 adet limonun suyu
- ½ paket makarna (spagetti)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 10 adet taze soğan (küp doğranmış)

Hazırlanışı

- Suyu bir tencereye koyun ve içerisine Knorr Bulyon tabletlerini, soya sosunu, ezilmiş sarımsakları, acı kırmızı biberi ve limon suyunu da ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra içerisine ortadan kırılmış spagettileri ekleyin.
- Tavukları kuşbaşı dilimleyip önce suya batırdıktan sonra pane harcına bulayın. Pane tavukları kızgın yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.
- Spagettiler piştikten sonra çorbayı kâselere boşaltın. Kâselerin içine kızarmış pane tavukları ve taze soğanları ekleyerek servis edin.