



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNE SOSLU TAVUK IZGARA

4 adet tavuk göğüs
1 su bardağı balsamik sirke
2 su bardağı vişne
½ su bardağı nar suyu
¼ su bardağı balsamik sirke
1 ½ tatlı kaşığı mısır nişastası
1 ½ tatlı kaşığı su
1 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Tavuk göğüslerini balsamik sirkenin içine yatırıp 1 saat kadar buzdolabında bekletin. 1 saat sonra tavukların her iki tarafını tuzlayıp karabiberleyin.

Izgara veya mangalda tavukları pişirin.

Vişne sos için, vişneleri, balsamik sirkeyi ve nar suyunu kaynatın. Ateşi kısıp 3-4 dakika daha pişirin.

Ufak bir kâşenin içerisinde mısır nişastası ve suyu karıştırıp vişneli sosa ilave edin. 2 dakika kadar karıştırarak sosun toklaşmasını sağlayın ve ocaktan indirin. Margarini, tuzu ve karabiberi ilave edin.

Pişmiş tavuk göğüslerinin üzerine dökün.