

# Barbekü Tavuklu Mısır Bowl

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 7/10

Barbekü tavuklu mısır bowl, tavuk parçalarını hafif barbekü sosla buluşturarak tatlı-dumanlı ve doyurucu bir öğün yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı mısır taneleri
- 0.5 su bardağı Barbekü sos
- 2 adet Taze soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Tavuğu tuzlayıp tavada 8 dakika iki yüzlü pişirin.
2. Tavuğu 5 dakika dinlendirin, dilimler kuru kalmasın.
3. Mısır tanelerinde 3 dakika 150°C barbekü sosla karıştırın.
4. Mısır tanelerini barbekü soslu karışımına paylaştırın.
5. Tavuk, mısır sosu üstüne dizip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu tavuk piştikten sonra eklemek yüzeyde temiz bir karamel tabaka bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan serpip bowlu sıcaklıkla yemeği olarak sunun.