

Cakarta Tavuk Satay Pirinç Kasesi

Toplam 44 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Endonezya tavuk satay pirinç kasesi, şişte kızartılmış tavuklar, yer fıstığı, salatalık ve pirinçle ana öğüne dönüştürür.

Malzemeler

- 650 gr Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı Yer fıstığı ezmesi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 adet Salatalık
- 1 adet Lime

Yapılış

1. Tavuğu şişlik parçalar halinde doğrayın.
2. Soya sosu ve susam yağıyla 20 dakika marine edin.
3. Tavukları şişlere dizip ızgarada 10-12 dakika pişirin.
4. Yer fıstığı ezmesini sıcak su ve lime ile sos yapın.
5. Pirinç, salatalık, tavuk ve sosu kaselelere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Tahta şişleri 20 dakika suda bekletmek yanmaları azaltır. Tavuğu küçük doğrayın 20 dakika bekleme sosun yüzeye tutunması yeter.

SERVİS ÖNERİSİ

Salatalık, lime ve acı sosla servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya

Susam