

Kai Yang

Toplam 225 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 18/10

Tay sokak izgaralarından limon otlu tavuğu, dış kızartma için sulu kalan bir marineyle hazırlanır.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but

Marine için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 dal Limon otu
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

- Başlangıç olarak soya sosu, bal, ince kıyılmış limon otu ve sarımsak karıştırılarak tavuğu marine edin.
- Marine edilmiş tavuğu 15 dakika dinlendirin.
- Izgarada ya da döküm tavada her yüzünü 10-12 dakika pişirin.
- Tenceresinde sıvı yağ malzemelerin hizasına kadar ekleyin.
- 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.

PÜF NOKTASI

Tavuğu marine ettikten sonra oda sıcaklığında 15 dakika bekletmek izgarada daha dengeli pişmesini sağlar. Tavuğu önce buzdolabında 3 saat bekletin, sonra pişirmeden önce 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yapışkan pirinç ve tatlı sos koyarak servis edin.

Alerjenler

Soya