

Satay Soslu Tavuk

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 18/10

Endonezya satay şişleri yer fıstığı sosla servis edilen kıyılmış baharatlı tavuk lokmalarıdır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 4 yemek kaşığı Yer fıstığı ezmesi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 150 ml Hindistan cevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

1. Tavuğu iri küp doğrayıp şişlere dizin.
2. Tavukları tuz, zencefil ve az yağla 15 dakika bekletin.
3. Şişleri ızgarada 15 dakika çevirerek pişirin, tavuk içte pembe kalsın.
4. Yer fıstığı sosu küçük tencerede 3 dakika ısıtın.
5. Sosu tavukla buluşturun, sosu kaynatmayarak yağ ayrılmasını.

PÜF NOKTASI

Şişleri çevirirken sosu en sonda sürün; yer fıstığı karışmadan parlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yer fıstığı sosu ayrı kasede verip tavuk şişleri lime dilimiyle servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya