

Yakitori

Toplam 45 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~320 kcal Açılış 18/10

Yakitori, tavuk parçalarını tatlı soya sosuyla ızgarada pişirilip Japon şiş yemeğidir.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 6 dal Taze soğan
- 60 ml Sake
- 1 yemek kaşığı Şeker

Sos için

- 80 ml Soya sosu
- 60 ml Mirin

Yapılışı

1. Tavuk but etini 3 cm parçalar halinde doğrayın.
2. Tavuk ve taze soğan şişlere dönüşümlü dizin, parçalar şişlere çivi çik kalmasın.
3. Soya sosu, mirin, sake ve şekerini 8 dakika kaynatıp tare sosu hazırlayın.
4. Şişleri orta harlı ızgarada 8 dakika pişirin ve iki kez çevirin.
5. Tare sosunu sürüp 4 dakika daha ızgaralayın.
6. Yakitoriyi sıcak servis edin ve kalan sosu yanlarında servisin.

PÜF NOKTASI

Sosu şişlere son dakikalarda sürün; erken sürülen şekerli sos yanar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve sade pilavla servis edin.

Alerjenler

Soya