

Cakarta Tavuk Satay Pirinç Kasesi

Toplam 44 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Endonezya tavuk satay pirinç kasesi, şişte kızartılmış tavuk parçaları, yer fıstığı ezmesi, 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

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

PÜF NOKTASI

Tahta şişleri 20 dakika suda bekletmek yanmalarını azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Salatalığı lime ve acı sosla servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya

Susam