

Kai Yang

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 18/10

Tay sokak izgaralarından limon otlu tavuğu, dışı kızarmış ama içi 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

- Soya sosu, bal, ince kıyılmış limon otu ve sarımsak marine için karıştırılır.
- Tavuk butlar marineyle kaplayıp 30 dakika bekletin.
- Izgaraya da döküm tavayla orta yüksek ateşte iyice ısıtın.
- Tavukların her yüzü 8-10 dakika pişirin, içi tamamen pişene kadar devam edin.
- Kızardırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu marine ettikten sonra oda sıcaklığında 15 dakika bekletmek izgarada daha dengeli pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yapışkan pirinç ve tatlı sos koyarak servis edin.

Alerjenler

Soya