

# Teriyaki Tavuk

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 8/10

Soya sosu, zencefil ve bal ile parlak soslanan Japon usulü tavuk.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılış

1. Tavuk parçalarını tavada 10 dakika kızartın.
2. Soya sosu, bal, zencefil ve sarımsakları ekleyin.
3. Sosu koyulaşana kadar 6-8 dakika pişirin ve susam serpin.

### PÜF NOKTASI

Sosu son dakikalarda koyulaştırırken eklenen bal tavada yanar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç ve taze soğanla servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam