

Meral Kaçamer-İzmir

Uzakdođu Lezzetli Parmak Tavuklar

Malzemeler

2 Ad. Tavuk Göğsü Marinasyon İçin:

2 Cm'lik Taze Zencefil(ince rendelenmiş)

1 Yıldız Anason

2 Diş Sarımsak

3 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1 Yemek Kaşığı Balık Sosu

1 Yemek Kaşığı Oyster Sos

1 Yemek Kaşığı Teriyaki Sos

3 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

1 Tatlı Kaşığı Bal

1 Tatlı Kaşığı Dövülmüş Kırmızı Karabiber

1 Yemek Kaşığı Acı Sos

2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

1 Tutam Kişniş Tohumu

1 Ad. Defne Yaprağı (havanda hafifçe ezilmiş)

Sos için:

1 Yemek Kaşığı Balık Sosu

1 Çay Kaşığı Soya Sosu

3 Yemek Kaşığı Teriyaki Sosu

1 Yemek Kaşığı Portakal Suyu

1 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

1 Çay Kaşığı Bal

Biraz Taze Kişniş

Tuz ve Karabiber

Panelemek için:

Un

Yumurta

Bayat Ekmek

Taze Kişniş

Maydanoz Kızartmak İçin:

Sıvı Yağ

1-Tavuklar parmak şeklinde kesilir. Marinasyon malzemeleri karıştırılır ve tavuklar 30 dakika bu sosta bekletilir.

2-Tavuklar panelenir ve kızgın yağda kızartılır.

3-Sos malzemeleri birleştirilir ve kızaran parmak tavukların yanında servis edilir.