

Korili Tavuk Sis

Malzemeler

yarim kilo tavuk kusbasi kalca veya gogus eti
2 yemek kasigi misir nisastasi
1 yemek kasigi soya sosu
1 tepeleme tatli kasigi kori
1 tatli kasigi kekik
1 yemek kasigi siviyağ
tuz, karabiber
cop sis

Yapilisi

Derince bir kaseye nisasta, soya sou, yağ, kori,kekik, tuz ve karabiberi koyun ve nisasta eriyene kadar karistirin.

Adından kusbasi dogranmis tavuk etlerini kaseye ekleyin.

Kaseye koydugunuz tavuklari bu sosla iyice bulayin.

Eger zamaniniz varsa tavuklari buzdolabinda biraz bekletin. Boylece tavuklar aromayi iyice emer.

Sonra tavuk etlerini cop sise 5ser 6sar dizin ve firininizin izgara ayarinda pisirin.