

Teriyaki Soslu Tavuk

Malzemeler

1 tum Tavuk
Tuz, karabiber
3 adet Limon
7 yemek kasigi Teriyaki Marinade
2 tatli kasigi Bal
4 dis Sarimsak

Yapilisi

Tavugu tuz ve karabibere bulayin. Limonlari yikayip kabuklarindan 3 yemek kasigini dolduracak kadar rendeleyip, 4 yemek kasigi kadar suyunu alin. Rendelenmis kabuk ve limon suyu, rendelenmis sarimsak ve 2 tatli kasigi bali teriyaki sosuna ilave ederek iyice karistirin. Tavugun derisini bir catal ile bir kac yerinden delin. Hazirladiginiz teriyaki marinadeyi tavugun her tarafina guzelce surun. 200? derece sicaklikta ki firinda kizartin. Geriye kalan marinadeyi tavuk kurumadan 15 dakika aralikla tavugun ustune bir firca ile surun. Ortalama 1 saat sonra servise hazir. afiyet olsun