



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuk Satay - Endonezya Mutfağı



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk kalça eti
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 su bardağı yer fıstığı ezmesi
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 8 tahta şiş

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Soya, gluten içeren tahıllar, yer fıstığı, susam.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Fıstık sosu, salatalık ve pirinçle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu marine edin:

- Tavuk parçalarını soya sosu, bal, köri, sarımsak ve limonla dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. Şişlere izin:

- Marine edilen tavukları ıslatılmış tahta şişlere sıkmadan yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Pişirin:

- Şişleri ızgara veya döküm tavada çevirerek tamamen pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Sosu hazırlayın:

- Fıstık ezmesi, Hindistan cevizi sütü ve susam yağını kısık ateşte pürüzsüzleştirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Tahta şişleri önceden suda bekletmek yüksek ısıda yanmalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı