

# Yeşil Soğan Soslu Çıtır Tavuk Budu

toplam süre **30 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **15 dak.** marine süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**2191 kJ / 523 kcal**

Yağ: **33,2 gr** Protein: **44,1 gr**  
Karbonhidrat: **9,5 gr**

## MALZEMELER

4 porsiyon

**4** tavuk budu, kemiksiz  
**1 yemek** Kikkoman Doğal Olarak  
**kaşığı** Fermente Soya Sosu  
biraz patates unu  
kızartmak için yağ

**Yeşil soğan sosu için:**

**2** adet taze yeşil soğan,  
ince dilimlere doğranmış  
**10 gr** zencefil, rendelenmiş  
**6 yemek** Kikkoman Doğal Olarak  
**kaşığı** Fermente Soya Sosu  
**45 ml** Balsamik sirke, beyaz  
**30 ml** susam yağı

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

Tavuk eti, 1 yemek kaşığı doğal fermente soya sosuyla baharatlandırılıp yaklaşık 15 dakika dinlendirilir. Dikkatlice bastırarak kurulanır ve patates ununa bulanır. Kızartma yağı, yaklaşık 160-170°C ye ısıtılarak tavuk eti çıtır çıtır olana kadar kızartılır.

**Adım 2**

Yeşil soğanlı sosun tüm malzemeleri bir kaptan iyice karıştırılır. Kızarmış tavuk eti dilimlenir, üzerine yeşil soğanlı sos gezdirilir.