SOYA SOSLU TAVUK

Yarım kg. kemiksiz tavuk eti
2 Çay bardağı buğday nişastası
Yarım çay bardağı soya sosu
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Baş orta büyüklükte sarımsak
Yarım tatlı kaşığı tuz

Tavuk eti kuşbaşı şeklinde doğranır, büyük çukur bir kaba konur. Üzerine buğday nişastası eklenir, karıştırılır, daha sonra soya sosu ve sıvıyağın yarısı ilave edilir.
Tavuk eti, karışımın içinde 15 – 20 dakika beklerken, sarımsaklar soyulur, ince kıyılır.
Kalan sıvıyağ, orta büyüklükte teflon tavaya aktarılır, kızınca doğranmış sarımsak konur, birkaç kez çevrilir.
Sarımsakların rengi değişince, soyu soslu karışımda bekleyen tavuk eti eklenir. Harlı ateşte sürekli karıştırarak 15 – 20 dakika kavrulur. (Harlı ateşte pişmezse suyunu bırakır, lezzeti yerinde olmaz.)
Yemeğin pişmesine yakın tuz atılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
Arzu edilen bir garnitür eşliğinde sıcak olarak servis yapılır.

Not: Soya sosu içeriğinde bol miktarda tuz bulundurduğu için tuz eklerken dikkat edilmelidir.