

רכיבים:

חזה עוף חתוך לריבועים 5X5 ס"מ

לציפוי:

1 כוס קמח תופח

1 ביצה

$\frac{3}{4}$  כוס מי סודה לשתיה

מעט מלח

לרוטב:

¼ כוס רוטב סויה

3 כפות דבש

4 כפות סוכר – לבן או חום

3 כפות רוטב צילי מתוק

2 כפות מיץ לימון

2 שקיות סוכר וניל

פרוסות דקות - לימון (מחצי לימון טרי) אפשר גם תפוז

3 כפות מים

**אופן ההכנה:**

1. לערבב את מרכיבי הציפוי עד לקבלת תערובת נוזלית אחידה.
2. להכניס את כל ריבועי החזה לבליילת הבצק - לטגן ולסדר בתבנית.
3. להוסיף לסיר את מרכיבי הרוטב, להביא לרתיחה + כ-5 דקות בישול על להבה קטנה.
4. לשפוך את הרוטב על הריבועים המסודרים בתבנית.