



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER SOSLU TAVUK KANATLARI

1 adet Penguen Acı Biber Sosu

1 kilo tavuk kanat

1 yemek kaşığı tereyağ

5 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım kase eriyebilen peynir

Kaya tuzu

Karabiber

Tavuk kanatlarını tuzlu ve karabiberli suda 15 dakika haşlayın.

Haşladıktan sonra süzün.

Tereyağını zeytinyağı ile beraber bir tavaya koyun ve tavukları kızartmaya başlayın.

Tavuklar kızarmaya başlayınca Penguen Acı Biber Sosu ilave edip beraberce 3 dakika daha kızartın ve servis tabağına alın.

Bu arada peynirinizi ufak bir kasede mikrodalgada 1 dakika eritin.

İkisini beraber servis edin.

