



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PİLİÇ KANADI

12 piliç kanadı (uçları kesilmiş)
5 defne yaprağı (ufalanmış)
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber (miktar, isteğe bağlı olarak biraz azaltılabilir)
1/2 tatlı kaşığı kişniş
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 1/2 tatlı kaşığı toz hardal
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
3/t tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

Piliç kanatlarını fazla yağlarını bırakmaları için 10 dakika kaynar suda haşlayıp, sularını süzdürerek, bir kenarda soğumaya bırakın. Fırınınızı 190 °C ısıtın.

Defne yaprağını havanda döverek toz haline getirip, kimyon, pul kırmızıbiber, kişniş, sarımsaklar, hardal, kırmızıbiber, kekik ve tuzu ekleyerek, yaklaşık 10 dakika dövün. Limonu ekleyip, kalın hamur kıvamı alıncaya kadar bir çatalla çırpın.

Mutfak fırçasıyla hertavuk kanadının her iki yanına da baharatlı hamurdan sürüp, kanatları bir fırın tepsisine dizin.

Tepsiyi fırına verip, tavuk kanatlarını derileri ktır ktır kızarıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alın. Kanatları bir servis tabağına çıkarıp, servis yapın.