BAHARATLI TAVUK KANADI

12 tavuk kanadı
15 cl (1/2 bardaktan biraz fazla) yağsız yoğurt
1 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
1 çorba kaşığı bal
bir tutam zencefil
bir tutam zerdeçal
bir tutam kişniş
bir tutam kimyon
1/2 tatlı kaşığı tuz
arapsaçı ya da yeşil salata yaprakları (süsleme için)

Tavuk kanatlarının uçlarını kesip atın (ya da sonradan tavuk suyu yapmak için saklayın). Kanatları eklem yerlerinden ikiye kesip, parçaları keskin bir bıçakla ya da mutfak makasıyla düzelterek, bir tabağa yerleştirin. Bir kâsede yoğurt, limon suyu, bal, zencefil, zerdeçal, kişniş, kimyon ve tuzu karıştırıp, elde ettiğiniz bulamacı tavuk kanadı parçalarına sürün. Parçaları serin bir yerde en azı 1 saat (daha da iyisi 1 gece) dinlenmeye bırakın.
Önce fırınınızı 230 °C'a (8'e) ısıtın. Tabağı buzdolabından alıp, marinada bulanmış kanat parçalarını bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi fırına sürüp, yaklaşık 15 dakika pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, bir kenarda kanatlan elle tutulabilecek kadar ılınmaya bırakın. Geniş bir tabağa arapsaçı ya da yeşil salata yaprakları döşeyip, ılık kanatları yaprakların üstüne yerleştirerek servis yapın.

Not: Tavuk kanatlarını iyice kızdırılmış fırın ızgarasında da 15 dakika pişirebilirsiniz. Bu durumda, pişirme sırasında en az bir kez kanatların çevrilmesi ve iki yanlarının da altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirilmeleri gerekir.

© lezzetler.com tarif no:28039 • adı:Baharatlı Tavuk Kanadı • gönderen:ASIK • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:19