



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI TAVUK KANADI

Aldığı kadar karabiber
3 yemek kaşığı soya sosu
6 çay kaşığı bal
Aldığı kadar tuz
3 yemek kaşığı sıvı sana
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 paket tavuk kanadı
1 tatlı kaşığı susam yağı
5 yemek kaşığı yoğurt

Tavuk kanatlarını yıkayıp, süzün. Derin bir kasede tavuk kanatları hariç tüm malzemeyi karıştırın. Daha sonra tavuk kanatlarını sosun içine ilave edip, en az bir saat bekletin. Sosu ile beraber tepsiye döküp, önceden 200 derece ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin. Kızarıncaya tavuk kanatlarını servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin. Püf Noktası: Ballı tavuk kanatlarını, soya sosu ve sade pilav ile servis edebilirsiniz.