BALLI TAVUK KANATLARI

16 adet tavuk kanatları
1 adet organik portakal
1 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı sıvı bal
1 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
4 yemek kaşığı domates ketçap
2 çay kaşığı sıcak hardal
Tuz

Tavuk kanatlarını yıkayıp durulayın. Portakalın kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Şeker ve portakal suyu ve kabuğu rendesi, limon suyunu, ketçap ve hardal, tuz ve balı çırpın. Tavuk kanatlarını bu sosa bulayıp bir poşete koyup bir gece marine edin. 200° önceden fırını ısıtın. Parşömen kağıdı serili fırın tepsisine tavuk kanatlarını dizin. 35 dakika fırında 180° de fırında gevrek olana kadar pişirin. Yaklaşık yarım saat yeterli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:134997 • adı:Ballı Tavuk Kanatları • gönderen:ju ju • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:03