



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBEKÜ SOSLU TAVUK KANADI

Malzeme:

1 kutu domates püresi
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sirke
5 damla acı sos
4 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
8 adet tavuk kanadı
1 kg elma dilim patates
Tuz, karabiber, pulbiber, kekik

Domates püresi, şeker, sirke, acı sos, 4 çorba kaşığı ayçiçek yağı, tuz ve baharatı derin bir kasede karıştırın. Tavuk kanatlarını bu sosa bulayın. Elma dilimli patatesleri de zeytinyağı, tuz ve baharat ile tatlandırın. Tavuk kanatları ile elma dilimli patatesleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın, önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızartın. İsteğe göre baharatlı yoğurt veya sarımsaklı yoğurt eşliğinde servise sunabilirsiniz.