



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBEKÜ SOSLU TAVUK KANAT

1 kg. tavuk kanadı
Barbekü tavuk sosu
2 yemek kaşığı domates salçası,
3/4 su bardağı soğuk su

Sosu, salçayı ve suyu küçük bir kaptaki karıştırın. Karışımı çiğ kanatlara sürünüz. 200 °C'ye ısıtılmış fırında tavuk tamamen pişinceye kadar tutun.

[ML® Soslu Kanat \(görsel\)](#)