ÇİLEK SOSLU KANAT

15 adet kanat
2 çorba kaşığı susam yağı
1 adet soğan
Tuz
Sos için:
200 gram çilek
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı susam
Bir tutam tuz

Öncelikle yağında kanatları arkalı önlü kızartın ve yağlanmış fırın kabına dizin. Piyazlık doğranmış soğanı kanatların üzerlerine paylaştırıp tuz serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin ve servis tabağına alın. Diğer tarafta küp doğranmış çileğe suda açılmış unu ilave edip biraz kaynatın. Susam ve tuz ilave edip ocağın altını kapatın. Sosu kanatların üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

ML® Soslu Kanat (görsel)

© lezzetler.com tarif no:8487 • adı:Çilek soslu kanat • gönderen:süzük • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:27