



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ TAVUK KANADI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Diş sarmısak
8 Adet patates orta boy
1 Çorba Kaşığı kırmızı pul biber acı
Yeterince tuz
1 Çorba Kaşığı kırmızı tatlı biber
2 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Kg. Tavuk kanadı
1 Tutam Kekik

Tavuk kanatlarını ocakta tutsuleyin yıkayın süzün.patatesleri soyup elma dilim doğrayın.sanayag ile fırın kabını yağlayın.butun malzemeyi ayrı bir kaptan(tavuk haric)karıştırın ve soslanmış kanatları fırın tepsisine dizin patatesleri de fırın kabına alın. Kızarmaya başlayınca kadar 200 derece fırında daha sonra ısıyı 175 dereceye düşürerek pişirin