



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZIL KANAT

Yarım kg tavuk kanat
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
3 orba kaşığı ketçap
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı eker
1 ay kaşığı tuz
2 orba kaşığı sıvıyağ
1 küçük çay bardağı su

Tavuk kanatlara tuz ve karabiber serpilir, yağlı kağıt serilmiş fırın kabına sıralanır. 200 derece fırında 35 dakika pişirilir. Bu arada ketçap, su, sıvıyağ, karabiber, tuz ve eker derin ve küçük bir tencereye konur. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Fırından çıkan kanatlar bu karışıma batırılır ve servis tabağına konur.