



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU TAVUK KANADI

1 kg tavuk kanadı
2 su bardağı yoğurt
yarımşar çay bardağı süt ve sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
1 soğan
4-5 diş sarımsak
köri
toz kırmızıbiber
karabiber
tuz.

Yoğurt, süt, salça, halka halka doğranmış soğanlar, kıyılmış sarımsak, sıvıyağla baharatları karıştırıp bir terbiye hazırlayın ve tavuk kanatlarını içine atarak 2 saat buzdolabında bekletin. Tavuk kanatlarını fırın ızgarasında kızartın.