



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI TUZLU PİLİÇ KANATLARI

6 adet piliç kanadı
1,5 yemek kaşığı ketçap
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı Worcestershire sos

Fırının ızgarasını yakın. Ketçap, bal ve worcestershire sosunu karıştırarak sos elde edin. Sosu fırçayla kanatların her tarafına sürüp ızgara teline yerleştirin.

Teli ızgaradan 8-10 cm. yukarıya yerleştirip, kanatları bir, iki kez dişli çatalla çevirerek önlü arkalı kızartıp sıcak servis edin.