



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KANADI KIZARTMASI

1 kg. tavuk kanadı
2 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet kırmızı biber
3 çorba kaşığı acı sos
1 çay bardağı ketçap
2 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Karabiber
Tuz

Kanatları yıkayıp, tütsüleyin. Soğanları, sarımsakları ve kırmızı biberleri robotta iyice kıyın. Karışımı bir kaba koyun. İçine acı sosu, ketçabı, toz şekeri, sirkeyi ve baharatları da ekleyin, 5 dakika pişirin. Kanatların uç kısımlarını keserek sosun içine koyun ve 15 dakika bekletin. Kızgın yağda kızartarak servis yapın.