ZENCEFİLLİ TAVUK KANADI (ÇİN)

Malzeme
- 1 paket tavuk kanadı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1-2 tatlı kaşığı köri
- 4-5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tabasko sos
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz, karabiber
- 15-20 adet taze kişniş yaprakları veya toz 1 tatlı kaşığı kişniş

Hazırlanışı
Bir fırın kabının içinde, tavuk kanatları, yoğurdu, balı, zencefili, tuzu, sarmısağı, köriyi, tabasco sosu, ketçabı, taze kişniş ve limon suyunu iyice karıştırınız. En az bir saat marine ediniz.
Kuru soğanları piyaz şeklinde doğrayınız.
Derin bir tavada yağı kızdırıp, soğanları pembeleşinceye kadar sote ediniz.
Sos içindeki tavuk kanatlarını, sos ile beraber olarak soğanlara ekleyiniz.
15-20 dakika devamlı karıştırarak tavuk kanatlarını sote ediniz.
En son olarak üstüne taze kişniş yaprakları veya toz kişnişi, tuzu ve karabiberi ekleyip tadlandırınız.

Not: Bu yemeği yaparken Toz zencefil yerine -Taze kök zencefil / Toz kişniş - Taze yaprak kişniş / Tavuk kanadı yerine Tavuk göğsü veya Tavuk butu kullanabilirsiniz.

ML® Zencefilli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29049 • adı:Zencefilli Tavuk Kanadı (Çin) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:16