



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI ÇITIR KANAT

Chilli sos için;
8 adet Meksika biberi
Yarım su bardağı su
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı limon suyu
5 diş sarımsak
1,5 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı toz sarımsak
1 silme tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Beyaz sos için;
1 çorba kaşığı mayonez
3 çorba kaşığı kefir
2 dal taze soğan
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Banvit çıtır piliç kanatları tavada 15 dakika ısıtın.

Acı sos için 8 Meksika biberinin baş kısımlarını alın. Eğer kuru biber ile yapmak isterseniz biber sayısını iki katına çıkarabilirsiniz.

Mutfak robotunda 8 Meksika biberini, ½ su bardağı su ile püre kıvamına gelene kadar çekin.

Püre haline gelen biberi küçük bir tencereye alın ve kaynatın. Ardından üzerine 1 çorba kaşığı sirke, 1 çorba kaşığı limon suyu, 1,5 çorba kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tuz ve küçük küçük doğranmış 5 diş sarımsağı ilave edin ve yaklaşık 10 dakika tüm lezzetler birbirine geçinceye kadar kaynatın.

10 dakikanın sonunda sosu el blenderi ile püre olana kadar çekin. Bu haliyle kavanozlayıp, acı sos olarak yiyebilirsiniz.

Bu sosu buffalo sosuna çevirmek için chili sosun yarısına 2 çorba kaşığı tereyağı, 1'er tatlı kaşığı toz sarımsak, şeker, pul biber, tuz ve karabiber son olarak 1 çorba kaşığı sirke ilave edin.

6 adet Banvit çıtır kanatların üzerine sosu ilave edin ve her bir tavuk kanadı sosa bulanana kadar karıştırınca tavuk kanatlarınız emrinize amade.

Sosu için 1 çorba kaşığı mayonez, 3 çorba kaşığı kefir, 2 dal taze soğan, 1 tutam tuz ve 1 tutam karabiberi karıştırın.

