



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI TAVUK KANATLARI

1 kg. tavuk kanat  
1/2 çay bardağı zeytinyağı  
2-3 yemek kaşığı acı biber sosu  
1 adet küçük sođan  
1 diř sarımsak  
1 ay kaşığı toz kırmızı biber  
Tuz  
Karabiber  
1 yemek kaşığı bal

Sarımsak ve soğanı küçük küçük doğrayıp br kaseye alıyoruz. Üzerine zeytinyağı, bal, acı biber sosu, tuz, karabiber ve kırmızı biber ilave edip karıştırıyoruz. Bu sosa, tavuk kanatlarını ekleyip iyice karıştırıyoruz, bir saklama kabına koyup buzdolabında dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlenen tavukları fırının ızgara bölümünde pişiyoruz.