



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI TAVUK KANATLARI

www.sefabdullahusta.com

1 paket tavuk kanadı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Pul biber
Kekik

Tavuk kanatlarını iyice yıkayın, süzün ve ayrı bir kaptaki yumuşamış tereyağını, domates salçasını, tuzu, karabiberi ve kırmızı toz biberi karıştırın. Tavuk kanatlarını içine atıp, iyice sosla bulanmalarını sağlayın. En az 1 saat buzdolabında bekletin. Bu bekleme sırasında sosu hazırlayın. Soğanları oldukça ince kıyın ve zeytinyağında haşlayın.

Rendelenmiş domatesi ekleyin. İnce kıyılmış sarımsak, pul biber, kekik, soya sosu ve tuzu karıştırın. 1 çay bardağı su ekleyerek 10 dakika pişirin. Sosa beklemiş tavuk parçalarını teflon tavada kızartabilir veya mangalda pişirebilirsiniz.

