ACILI TAVUK KANATLARI

Elif Korkmazel

1 kilo tavuk kanadı
2 adet soğan
3 diş sarımsak
1 adet kırmızıbiber
1 çay bardağı ketçap
2 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı üzümsirkesi
Tuz, karabiber

Soğanları, sarımsak ve biberlerimutfak robotunda kıyın. Üzerine ketçap, toz şeker ve sirkeyi koyup karıştırın. Bu karışımı bir tencereye koyup 5 dakika kaynatın. İçine tavuk kanatlarını koyup 5 dakika daha kaynatın ve fırın tepsisine boşaltın. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 20 dakika tavuklar kızarana dek pişirin. Yanında salata ile sıcak servis yapın.



Fotoğraf "çerçeve" tarafından gönderildi. 10.04.2018

© lezzetler.com tarif no:63697 • adı:Acılı Tavuk Kanatları • gönderen:Bahar At • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:05