



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI TAVUK KANADI

- 1 kg tavuk kanadı
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1'er çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber

Tavuk kanatlarını iyice yıkayın ve süzün. Ayrı bir kaptaki nişastayı, 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 incecik kıyıp, zeytinyağında çevirin. Rendelenmiş domatesi ekleyin. İnce kıyılmış sarımsak, pul biber, kekik, soya sosu ve tuzu karıştırın. 1 çay bardağı su eklemesiyle, 10 dakika pişirin. Sosta beklemiş tavuk parçalarını teflon tavada kızartın. Servis tabağına alıp, sosla birlikte servis yapın.