



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KANATLAR

12 adet tavuk kanadı
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı süt

Derin bir kabın içinde sütü, kırmızı pul biberi, sıvı yağı ve şekerini iyice çırpın. İçine tavuk parçalarını ekleyip yaklaşık 2 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Tavuk kanatlarını pişirmeden önce sudan geçirip kurulayın. Bu işlem pişerken üzerindeki şeker yanmasın diye yapılır. Terbiye olurken zaten etin içine acı ve tatlısı işlemiş olduğu için lezzetinden bir şey kaybetmeyecektir. Daha sonra yağsız bir tavada her tarafını güzelce kızartıp servis tabağına alın. Çok az yağda kızarttığınız ya da haşladığınız sebzelerle ikram edebilirsiniz.