



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ADAÇAYLI TAVUK KANADI

- 1 paket tavuk kanadı (20 adet)
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 paket Knorr Izgara Harcı
- 3 yemek kaşığı su
- 4-5 yaprak adaçayı
- 4 adet haşlanmış ve redelenmiş patates
- 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni

### Hazırlanışı

- Derin bir kaseye tavuk kanatlarını, Knorr Izgara Harcı'nı, 3 yemek kaşığı zeytinyağını ve 3 yemek kaşığı suyu koyup iyice karıştırın ve en az yarım saat dinlendirin.
- Izgara harçlı tavuk kanatlarını fırın tepsisine dizin. Üzerine adaçayı yapraklarını koyup 200 derece ısıttığınız fırında 25-30 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin.
- Tavuk kanatlarını fırında pişerken tavaya kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağını koyun, içini haşlayıp rendelediğiniz patatesleri ve 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni'yi de ekleyip karıştırın.
- Servis tabağına çeşnili patates ve izgara harçlı tavuk kanatlarını koyup sıcak olarak servis yapın.