



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BİBERLİ SÜT MARİNELİ IZGARA TAVUK KANATLARI

10 adet tavuk kanat
1.5 su bardağı süt
4 adet Arnavut biberi
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Arnavut biberlerini ufak doğrayın. Sütü bir ocağa koyun ve içerisine Arnavut biberlerini atıp bir taşım kaynatıp soğutun. Sütü süzün. Tavuk kanatlarına her iki tarafından birer çizik atın. Tavuk kanatlarını süte yatırarak 1 saat kadar bekletin. Marinasyondan aldığınız tavuk kanatlarını bir peçete ile kurulayın. Üzerlerine tuz ve karabiber serpip biraz zeytinyağı gezdirin. Izgara tavasında önlü arkalı pişirip servis edin.

