



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATEŞ KANATLAR (MEKSİKA)

Tavuk kanadı 12 adet

Sosu için:

Kuru soğan 2 adet

Sıvı yağ 4 yemek kaşığı

Sarımsak 2 diş

Tatlı ketçap 6 yemek kaşığı

Tuz 1 miktar

Kırmızı biber Arzu edilirse

Soğan yemeklik doğranır. Bir tavada sıvı yağda kavrulur.

Kıyılmış sarımsak ve tuz tavaya ilave edilir. Son olarak tatlı ketçap eklenir. (Eğer acı arzu edilirse kırmızı biberde eklenir.)

Sos ateşten alınır ve tavuk kanatları bu sosa bulanır.

Fırında veya mümkünse kömür ateşinde pişirilir.