



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI CEVİZLİ TAVUK KANADI

- 1 paket Tavuk Kanadı (ortadan ikiye kesilmiş)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı Sek Yoğurt
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı köri
- Tuz
- Karabiber
- Sosu için;
- 3 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
- 2 yemek kaşığı Tat Mayonez
- 1 yemek kaşığı Sek Yoğurt

Derin bir kasede tavuk kanatlarını ve geri kalan tüm malzemeyi karıştırınız. En az 1 saat buzdolabında bekletiniz. Sosta beklettiğiniz tavuk kanatlarını güveç kaplarına koyup 200 derecede ısıtılmış fırında iyice kızartınız. Diğer taraftan da küçük bir kasede Tat Cevizli Ezme, yoğurt ve mayonezi bir çırpıcı yardımıyla karıştırıp sos kasesine alınız. Kızarmış tavuk kanatlarını sos ile birlikte servis ediniz.