



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI TAVUK KANATLARI

8 adet AYTAÇ - TABAKLI PİLİÇ IZGARA KANAT

2 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı paprika

1 tatlı kaşığı toz çili

1 tatlı kaşığı kekik

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Limon dilimleri

1 Keskin bir bıçakla, AYTAÇ - TABAKLI PİLİÇ IZGARA KANAT ların üzerine kesikler atıp içlerine sarımsak dilimlerini yerleştirin.

2 Fırçayla zeytinyağı sürün.

3 Diğer malzemeleri bir kâsede karıştırın.

4 AYTAÇ - TABAKLI PİLİÇ IZGARA KANAT ları ekleyip güzelce harmanlayın.

5 Izgara tavasında, derisi çıtır olana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

6 Limon dilimleriyle servis yapın.

