



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI TAVUK KANATLARI

12 adet tavuk kanadı
400 gr kestane unu
500 ml fındık yağı
1/2 çorba kaşığı zencefil
1 çay bardağı soya sos
1/2 çay bardağı pirinç sirkesi
1/2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı yeni bahar
1/2 çay kaşığı kimyon

Un, yağ ve tavuk dışındaki tüm malzemeleri karıştırın.

Tavukları karışıma ilave edin ve en az 1 saat buzdolabında marine edin.

Tavukları süzdürün ve kestane ununa bulayın.

Fındık yağında kanatlar renk değiştirene kadar kızarttıktan sonra kağıt havluya çıkartın.