



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI TAVUK KANADI

- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay bardağı süt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 20 adet tavuk kanadı
- Yarım soğanın suyu
- 3 diş dövülmüş sarımsak
- 1,5 yemek kaşığı bal

Tüm malzemeyi bir kaptan iyice karıştırın.

Karışıma tavukları ilave edip buzdolabında üstü kapalı bir şekilde bir süre dinlendirin.

Ardından tavukların üzerinden fazla karışımı sıyırıp fırın tepsisine dizin.

180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Tavuklar piştikten sonra üzerine 1,5 yemek kaşığı balı gezdirin ve soğumamış olan fırında 5 dakika daha dinlendirin.

Tabağın kenarına bir tutam yeşillik koyarak servis edin.

