



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TAVUK KANADI

<https://www.marifetlibalkovanlar.com>

Balkovan Özel Karışımı (1 çorba kaşığı bal, 1 çay bardağı süt, 3 çorba 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
½ soğanın suyu
3 diş dövülmüş sarımsak
1,5 yemek kaşığı bal

Balkovan Özel Karışımı'nı ve tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın.
Karışıma tavukları ekleyip buzdolabında üstü kapalı 8 saat dinlendirin.
Tavukların üzerindeki fazla karışımı sıyırıp fırın tepsisine dizin.
180 °C'de ısıtılmış fırında 20 dk pişirin.
Tavuklar piştikten sonra üzerine 3 kovan balı gezdirin ve soğumamış olan fırında 5 dk daha dinlendirin.
Tabağın kenarında bir tutam yeşillikle servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.03.2023