



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBEKÜ SOSLU KANAT

<https://migros.com.tr>

10 adet tavuk kanat
1 ay kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı bal
1 adet sarımsak
Yarım ay bardağı barbekü sos

1. Derin bir kasede zeytinyağı, tuz ve toz biberi karıştırın.
2. Kanatları karışıma bulayıp fırın telinin üzerine dizin.
3. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirin.
4. Ayrı bir kasede ketçap, bal, barbekü sos ve ezdiğiniz sarımsağı ekleyip harmanlayın.
5. Tavuk kanatlarının üzerine barbekü soslu karışımı fırça yardımıyla sürün.
6. Sos tavuk kanatlarının üzerinde iyice renk alıncaya kadar pişirin.

