



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARBEKÜ SOSLU KANAT

- 6 adet Lezita Üst Kanat
- 8 adet arpacık soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 adet küp doğranmış kapyra biberi
- 4 adet cin biberi
- 1 su bardağı barbekü sos
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 10 dilim patates
- Ayçiçek yağı (kızartma için)

Tavada ayçiçek yağıyla birlikte Lezita Tavuk Kanatlarını mühürleyin. Üzerine arpacık soğanı, sarımsağı, suyu ve barbekü sosu ekleyin.

25 dakika kaynatın. Kıvam alıp piştikten sonra patates kızartması ile birlikte servis edin.

