



BUFFALO WINGS

12 adet tavuk kanadı
80 gram tereyağı
2 diş sarımsak
Çeyrek bardak acı sos
Yarım çay kaşığı tuz

Tavuk kanatlarını iyice temizleyip 10 dakika buharda pişirin ya da haşlayın.
Kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkardığınız kanatları, 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.
Bu sürenin sonunda bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve kanatları tepsiye dizin.
Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tavukları fırına verin ve her iki tarafını da 20'er dakika pişirin.
Bu esnada tereyağını bir tavada eritin.
İnce kıyılmış sarımsakları tereyağında çevirin.
Acı sosu ve tuzu da ilave edip kıvam alana kadar karıştırarak pişirin.
Kanatlar fırından çıktığında bu sosun içine alıp her tarafını güzelce sosa bulayın.
Ardından tabaklara çıkardığınız soslu tavukları soğutmadan servis edin.

