



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUFFALO WINGS

Tavukları Kızartmak İçin:

1 kg. tavuk kanat

3 yemek kaşığı mısır nişastası

3 paket kabartma tozu

Buffalo Sosu İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı

½ su bardağı acı sos

1 yemek kaşığı bal (ya da toz şeker)

1 çay kaşığı tuz

Dip Sos İçin:

2 yemek kaşığı süzme yoğurt

1 yemek kaşığı mayonez

1 diş sarımsak

1 tutam kuru fesleğen

1 tutam kuru nane

Mısır nişastası ve kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın.

Tavuk kanatlarını içine ekleyerek, tavukları tamamen kaplayana kadar karıştırın.

Fırınınızı 190 derecede, altı üstü ayarında ısıtın. Kanatları fırın tepsisine dizin.

İyice kızarana kadar, yaklaşık 30-40 dakika boyunca pişirin.

O sırada sosu hazırlamak için bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Üzerine acı sosu, balı ve tuzu ekleyip karıştırarak 3-4 dakika pişirin.

Pişen tavukları bir kaseye aldıktan sonra üzerine sosu ilave edin. İyice karıştırarak sosun her yere eşit şekilde dağılmasını sağlayın.

Yoğurt sosu için tüm malzemeleri karıştırın. Soslu tavukları yoğurtla ve derseniz çubuk sebzelerle servis edin.

