



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUFFALO SOSLU KANAT

<https://www.kumtel.com>

450 gr tavuk kanadı

Pul biber

Tuz

Karabiber

Galeta unu

Buffalo sosu için:

1/2 su bardağı acı sos

1 çay kaşığı şeker

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

4 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sarımsak tozu

Peynir sosu için:

4 yemek kaşığı mayonez

2 yemek kaşığı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı rokfor veya kaşar peyniri

1/2 yemek kaşığı limon suyu

Peynirli sos için malzemeleri karıştırıp 1 saat buzdolabında bekletin.

Bir kap içerisinde pul biber, karabiber, tuz, galeta unu karıştırın. Ardından tavuk kanatlarını bu karışıma bulayın.

Tavuklar altın rengine gelene kadar 20 dk boyunca airfryerda 180°C kızartın.

Küçük bir tavada tereyağını eritip buffalo sosu malzemelerini ekleyip fokurdayana kadar pişirelim.

Kızaran kanatları buffalo sosa bulayıp yeniden airfryerda 5 dk daha pişirip, peynirli sos ile servis edebilirsiniz.

