



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BUFFALO WINGS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg tavuk kanadı
- 1 ay bardađı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber

Sos için:

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı acı sos (Tabasco veya Frank's tercih edilebilir)
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı bal

Tavuk kanatlarını iyice yıkayın ve kağıt havluluyla kurulayın. Un, tuz, sarımsak tozu, karabiber ve kırmızı toz biberi bir kaptaki karıştırın. Kanatları bu karışıma bulayın ve fazla unu silkeleyin.

Derin bir tencereye bolca sıvı yağ koyup ısıtın. Kanatları yağda altın rengi alana kadar, yaklaşık 8-10 dakika kızartın. Ardından fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine alın.

Küçük bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Üzerine acı sos, sirke ve balı ekleyerek karıştırın. Kısık ateşte birkaç dakika pişirin.

Buluşturma: Kızarmış kanatları geniş bir kaseye alın. Üzerine hazırladığınız sosu döküp kanatların iyice sosa bulanmasını sağlayın.

Yanına mavi peynirli dip sos veya ranch sos hazırlayabilirsiniz. Ayrıca kereviz sapı ve havuç dilimleriyle birlikte sunarak klasik bir Buffalo wings tabağı oluşturabilirsiniz.

