



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CACIKLI TAVUK KANADI

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Tandoori tavuk kanadı

4 çorba kaşığı köri ezmesi

12 çorba kaşığı doğal yoğurt

2 çorba kaşığı limon suyu

12 tavuk kanadı

Raita (cacık):

180 g doğal yoğurt

½ salatalık, çok ince doğranmış

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı Limon suyu

1 peperoncini, çekirdekleri çıkartılmış, ince doğranmış

Tuz

Tavuk kanadı marinatı için tüm malzemeleri karıştırın. Tavuk kanatlarını iyice marine edin ve buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Tavuk kanatlarını ızgara teline koyun ve pişirme bölmesinde en üst rafa sürün. Kızartma suyunu toplamak için pişirme kağıdı kaplı tepsiyi bir alt rafa sürün. Tavuk kanatlarını ızgara yapın. 1. adımdan sonra tavuk kanatlarını döndürün ve tekrar ızgara edin.

Cacık için tüm malzemeleri iyice karıştırın ve soğutun.

Not: Yanında lavaş veya pilav iyi olur. Köri ezmesi marketlerde veya Asia-Shop'larda satın alınabilir. Cacık için salatalığı rendeleyin. Rendelenmiş salatalığı diğer malzemelerle hemen karıştırmayın, çünkü çok su çeker. Servis etmeden hemen önce suyunu dökün ve kalan malzemeleri karıştırın.

