



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ TAVUK

Fevziye Sürmeli

12 adet tavuk kanadı

½ kahve fincanı bal

Soya sosu

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

(sosun bekletilme süresi: 2 saat)

Soya sosu ve balı bir çorba kaşığı suyla birlikte iyice çırpın. Karışıma tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyerek bir sos hazırlayın. Tavuk kanatlarını sosa bulayın ve 2 saat dinlendirin. Isıya dayanıklı bir tepsiyi yağlayın ve soslu kanatları tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Tavuk kanadını, kabuklu taze patatesle, baharatlı pilavla veya haşlanmış sebzeyle servis yapabilirsiniz.

