



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN POŞETİNDA TAVUK KANADI

Ebru Özcan

1 PAKET TAVUK KANADI
1 TATLI KAŞIĞI YONCA SALÇASI
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 TATLI KAŞIĞI KARABİBER
1 TATLI KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI

TAVUK KANATLARI YIKANIP SULARI SÜZÜLDÜKTEN SONRA KARIŞTIRMA KABINA ALINIR. İÇİNE SALÇA, KARABİBER, TUZ VE SIVI YAĞ KONULARAK KARIŞTIRILIR VE 1 SAAT KADAR SOSUN İÇİNDE BEKLETİLİR. SOSLU KANATLAR UNLANMIŞ FIRIN POŞEDİNE KONULARAK 1 SAATE YAKIN FIRINDA PIŞİLİR.