



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BAHARATLI TAVUK KANADI

Malzemeler:

1 kg tavuk kanat
1,5 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
karabiber, kimyon, pulbiber, kekik
2-3 defne yaprağı

Tavuk kanatlar hafif haşlanır. Baharatlar ve dövülmüş sarımsak yoğurt, yağ ve salçayla karıştırılır. Kanatlar sosla bulanır. En az yarım saat bekletilir. Fırın tepsisine dizilir, 200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirilir.