



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KANAT

4 Kişilik Malzemeler

1 kg tavuk kanat

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı yoğurt

isteğe bağlı kekik, tuz vb.

Hazırlanışı

Kanatlar 10 dakika tuzlu suda bekletilir. İyice durulanıp süzülür. Salça, yoğurt ve kekik iyice karıştırılır. Kanatları bu karışıma atıp iyice bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip 250 derecede 45 dakika pişirin. Sıcak servise sunun.
