



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HİNDİ KANAT

1 kg kanat  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı yoğurt  
isteğe bağlı kekik, tuz vb.

Hindi 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 sıcak servise sunun.

[ML® Soslu Kanat \(görsel\)](#)