



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA TAVUK KANADI

- 1 kg tavuk kanadı
- 1 paket Knorr Izgara Harcı
- 4 yemek kaşığı su
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı köri

Hazırlanışı

1. Tavuk kanadı hariç diğer tüm malzemeleri bir kaba koyup karıştırın.
2. Tavuk kanatlarını bu karışıma bulayıp en az 1 saat buzdolabında bekletin.
3. Tavuk kanatlarını terbiye ettiğiniz karışımla birlikte ısıya dayanıklı fırın kabına alın.
4. Önceden 200°C'ye ısıtılmış fırında 35-40 dakika arası üzerleri kızarana kadar pişirip servis edin.