



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANAT DOLMASI

MALZEMELER:

8 adet tavuk kanadı
250 gram tavuk kıyması
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber
1 tutam mercanköşk

Tavuk kanatlarını geniş ucundan keserek kemiklerini çıkartalım. Kanatları ateşte tütsüleyip, iyice yıkayalım. Bir kaba tavuk kıymasını, dövdüğümüz sarımsağı, mercanköşkü, tuzu ve karabiberi koyup, karıştıralım. Hazırladığımız harcı kanatlara dolduralım. Sıvıyağ ve salçayı tuzla çırparak, kanatların üzerine sürelim. Fırmda 25 dakika pişirip, haşlanmış sebze ve pilav ile servis yapalım.