



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANAT OTURTMA

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Tutam nane
- 3 Diş sarımsak
- 1 Su Bardağı sıcak su
- 1 Kg. tavuk kanat
- 1 Tutam tuz
- 1 Kg. orta boy patates
- 1 Tutam karabiber
- 1 Adet kırmızı biber

Teflon tenceremize tavuk kanatlarını dizelim patatesimizi soyup 4 e bölelim tavukların üzerine patateslerimizde dizip 100 gr SANA KLASİK margarinimizi 1 tatlı kaşığı yardımıyla bölerek patateslerimizin üzerine koyalım 1 su bardağı sıcak suyu ekleyip ocağımızın altını yakalım tencerenin kapağını kapatıp sarımsaklarımızı küçük küçük doğrayalım kırmızı biberimizi julyen doğrayalım doğradığımız biber ve sarımsağı yemeğimizin içine atalım karabiber ve kuru nanemizde ekleyip tencerenin kapağını kapatalım orta ateşte tencerede hiç su kalmayana kadar hiç karıştırmadan pişirip servis yapalım.