



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ TAVUK KANATLARI

- 1 paket Keskinöğlü Piliç Kanat
- 2 su bardağı Ravika Zeytinyağı
- 150 g zencefil
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı balık yağı
- 3 [?] 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı kişniş
- 5 adet Meksika biber
- 1 su bardağı soya sosu
- 2 adet limon suyu
- 25 g zerdeçal
- 2 adet zencefil tomurcuğu
- 5 adet limon otu sapı
- 5 adet köri sapı yaprağı
- 20 adet kırmızı arpacık soğan
- 10 adet karanfil

Zencefil, şeker, balık sosu, Meksika biberi, soya sosu, kişniş, limon suyu ve zerdeçal ve zencefil yapraklarını bir kabın içerisine koyun ve sosu elde edin. Tavuk kanatlarını elde ettiğiniz sosun içerisine ekleyin ve yaklaşık 6 saat dinlendirin. Marine edilmiş kanatları zeytinyağında kızartın. Kızarttığınız kanatları 190 derecede fırında pişirin. Son olarak ayrı bir tavada sarımsak, limon otu sapı, köri yaprağı, arpacık soğanları ve karanfilleri orta ateşte soteleyin ve kanatların yanında sıcak olarak servis edin.

