



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGALDA SOSLU KANAT

Tavuk kanat
1 tatlı kaşığı salça
3-4 diş sarımsak (rendelenmiş)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kekik
Tuz

Kabın içerisinde bütün malzemeleri karıştırın ve kanatları ekleyip tekrar karıştırın. tavuk kanatlarını iyice sosa bulayın.

2 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra tavukları mangalda pişirebilirsiniz.