



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARİNELİ KANAT

12 adet tavuk kanadı
1 çorba kaşığı hardal
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı yağ
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı köri
1 adet soğan
6 diş sarımsak
1/4 bardak yağ
Tuz
Karabiber

Derince bir kapaklı kabın içine, soğan, sarımsak ve yağ hariç tüm malzemeyi koyun. Sarımsakları ezin, soğanı iri olarak 4'e bölün ve kaba ekleyin. Elinizi kullanarak iyice karıştırın. Daha sonra tavuk kanatlarını kaba koyup, bu harca iyice bulanmasını sağlayın. Kabın kapağını kapatıp bekletin. Ne kadar çok bekletirseniz o kadar lezzetli olur. Tavaya yağı koyun ve kanatları sürekli çevirerek kavurun. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "ırazca" tarafından gönderildi. 14.06.2018