



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAVUK KANATLARI

Yarım kg. tavuk kanadı
2 adet domates
2 adet biber
6 adet mantar
2 diş sarımsak
3 adet patates
1 çay kaşığı Biberiye
1,5 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Tane Karabiber
75 gr sıvı yağ

Domatesi 6 parçaya kesin. Mantarları ortadan 2'ye kesin. Patatesler küçük boy ise bütün olarak kalsın. Biberleri kesin. Karıştırma kabına tüm sebzeleri, tavuk kanatlarını, biberiye, tuz ve karabiber ilave edip tüm malzemeleri elinizle ile harmanlayın. Sana yağını küçük parçalar doğrayın. Fırın poşetine tüm malzemeleri alın. Fırın poşetinin ağzını bağlayın. Fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış olan 180 dercelik fırında pişirin. Servis tabağına poşetten çıkartarak alın.

