SARIMSAKLI TAVUK KANADI (İTALYA)

1 tatlı kaşığı kişniş
1/2 tatlı kaşığı kimyon tohumu
1/2 tatlı kaşığı rezene tohumu
2 ya da 3 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)
bir tutam tuz
2 limonun suyu
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
12 tavuk kanadı

Kişniş, kimyon tohumları ve rezene tohumlarını küçük bir kızartma tavasına koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tohumlan kahverengileşinceye ve güzel bir koku salmaya başlayıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) hafifçe kavurun. Tavayı ateşten alıp, tohumları bir havana aktararak iyice dövün. Sonra sarımsakları ve tuzu ekleyip, yeniden dövdükten sonra, karışıma limon suyunu ve zeytinyağını katıp, havan tokmağıyla karıştırın. Karışımı havandan büyük bir fırın tepsisine boşaltın.
Her tavuk kanadının küçük uç bölümlerini kalın kemikli bölümlerin altına gelecek biçimde kıvırıp, kanatları fırın tepsisine yan yana yerleştirin ve altüst ederek tümünü tepsideki karışıma Sulayın. Tepsiyi plastik filmle örtüp, buzdolabına kaldırarak en az 6 saat bekletin (arada kanatları birkaç kez tepsideki baharatlı karışım içinde çevirin).
Bekletme süresinin dolmasına yakın, fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Tepsiyi buzdolabından alıp, plastik filmi çıkararak atın. Kanatların her yanını yeniden tepsideki baharatlı karışım içinde döndürdükten sonra tepsiyi fırına sürüp, kanatları 30 dakika pişirin. Sonra kanatları altüst edip, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 40 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tepsiyi fırından alıp, kanatları geniş bir tabağa çıkararak hemen (ya da oda sıcaklığına inmesini bekledikten sonra) servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29206 • adı:Sarımsaklı Tavuk Kanadı (İtalya) • gönderen:eftal • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:18