



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKE SOSLU TAVUK KANAT

8 adet AYTAÇ Tabaklı Piliç Izgara Kanat

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı zeytinyağı

$\frac{3}{4}$ su bardağı elma sirkesi

4 yemek kaşığı limon suyu

$\frac{3}{4}$ su bardağı krema

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Süslemek için;

Limon dilimleri ve kıyılmış taze maydanoz

1 Un, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırıp AYTAÇ Tabaklı Piliç Izgara Kanat ları bulayın. Zeytinyağını ve tereyağını kalın dipli bir tencerede ya da tavada cızırdıyana kadar kızdırın.

2 Tavanın aldığı kadar AYTAÇ Tabaklı Piliç Izgara Kanat parçasını çıtır çıtır olana kadar yaklaşık 3 dakika orta ateşte soteleyin. Isıtılmış bir tabağa alıp sıcak kalmalarını sağlayın.

3 Kalan AYTAÇ Tabaklı Piliç Izgara Kanat parçalarını da aynı şekilde soteleyin. Ocağı kısın.

4 Sirke ve limon suyunu bir kaptaki karıştırıp tavaya dökün ve ateşi yükseltin. Kaynatıp tavanın dibindeki kalıntıyla karıştırın ve kremayı ekleyin.

5 Sos suyunu çekene kadar karıştırarak ağır ağır pişirin. Tadına bakıp gerekirse tuz ve karabiber serpin.

6 AYTAÇ Tabaklı Piliç Izgara Kanatları limon dilimleri ve maydanozla süsleyip servis edin.

