



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI TAVUK KANAT

Yarım kg tavuk kanat  
3 adet orta boy kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı toz kırmızı biber  
1 su bardağı su

Tencereye tereyağı konur, eriyince kanatlar konur, renk alınca diğer yüzü çevrilir. Bir kaç dakika sonra yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar ilave edilir. Diğer yanda salça, su, kimyon, tuz ve karabiber iyice çalkalanır. Soğanlı kanadın üzerine dökülür. Kapaklı olarak 20 dakika pişirilir.