SOSLU KANAT

https://gurmekibris.com

1 kilogram tavuk kanat
4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
4 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı acı sos
2 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
1/2 tatlı kaşığı bal
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı taze çekilmiş renkli tane karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 dal taze biberiye

Tavuk kanatları bol suda yıkayıp fazla sularını kağıt havlu yardımıyla alın.
Sarımsakları rendeleyin. Ayçiçek yağı, süt, yoğurt, domates salçası, acı sos ve balı geniş bir kapta karıştırın.
Rendelenmiş sarımsak, defne yaprağı, kekik, taze çekilmiş renkli tane karabiber, ayıklanmış biberiye dalları ve tuzu katın. Tüm malzemeyi karıştırın.
Tavuk kanatları hazırladığınız sos karışımına bulayıp fırın tepsisine tek sıra halinde dizin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Sosunu çeken ve baharatlarla tatlanan kanatları, sıcak olarak servis edin.

Not: Marinasyon karışımını uzatmanız tavuk kanatların lezzetini arttıracaktır.Tavuk kanatlarını ocak üzerinde önceden tütsüleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:130621 • adı:Soslu Kanat • gönderen:annekuş • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:51