SOSLU TAVUK KANADI

1 kg tavuk kanadı
2 su bardağı yoğurt
yarımşar çay bardağı süt ve sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
1 soğan
4-5 diş sarımsak
köri
toz kırmızıbiber
karabiber
tuz.

Yoğurt, süt, salça, halka halka doğranmış soğanlar, kıyılmış sarımsak, sıvıyağla baharatları karıştırıp bir terbiye hazırlayın ve tavuk kanatlarını içine atarak 2 saat buzdolabında bekletin. Tavuk kanatlarını fırın ızgarasında kızartın.

© lezzetler.com tarif no:30735 • adı:Soslu Tavuk Kanadı • gönderen:bitter • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:14