SOSLU TAVUK KANADI

1 kg tavuk kanadı
1 tutam kekik
1 tutam pul biber
Tuz

Tavuk kanatlarını iyice yıkayın. Suyu süzülence tencereye alın. Kahve ateşinde tavuk suyunu çekip kendi yağını salıncaya kadar arada çevirek kızartın. Kızarmaya başlayınca isteğe bağlı tuz bir tutam pul biber ve bir tutam kekik ekleyerek iki tarafı eşit şekilde pişinceye dek kızarmasını sağlayın.

© lezzetler.com tarif no:74825 • adı:Soslu Tavuk Kanadı • gönderen:özgülarıca • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:16