



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOSLU TAVUK KANADI

12 adet tavuk kanadı

100 ml. soya sosu

125 gr. esmer şeker

Tavuk kanatlarını fırın kabına yıkayıp kurulayarak yerleştirin. Bir kaptaki esmer şeker ve soya sosunu karıştırın. Tavukların üstünü kaplayacak şekilde ilave edin. Marine olmaları için 30 dakika bekletin. Önceden 180° C'de ısıtılmış fırınızdaki 30 dakika çevirerek tavuklar yoğun ve koyu bir renk alıp, içleri yumuşak kalacak şekilde pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

---