



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU TAVUK KANATLARI

<https://yemek.name>

16 adet tavuk kanadı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı acı sos
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı susam

Bir kaseye soya sosunu, acı sosu, sarımsağı ve sıvı yağı koyup karıştırın.
Kanatları ekleyip sosu her yerlerine yedirip. Ağız kapalı şekilde buzdolabında 2 saat marine edin.
Kanatları sostan çıkarıp tepsiye dizin.
Üzerlerine susam serpip, önceden 250 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika kızartıp, soya sosu eşliğinde servis yapın.

