



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SOYALI TAVUK KANADI

Malzeme:

- 8 orba kaşığı soya sosu
- 3 orba kaşığı toz şeker
- 1 orba kaşığı rendelenmiş zencefil
- 3 diş sarımsak
- Tane karabiber
- 24 adet tavuk kanadı
- 2 su bardağı Bizim Baldo Pirinç
- 2 orba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- 5 su bardağı su
- 2 adet kırmızı soğan

Yüksek ateşte ısınmış bir tavada soya sosu, 1 çorba kaşığı tozşeker, sarımsak, zencefil ve tane karabiberi kaynatın. Kaynayan karışıma tavuk kanatlarını ilave edip karıştırın. Kısık ateşte pişmeye bırakın. Başka bir tencereye zeytinyağı ve suyu alın. Pirinci atıp kaynayınca kısık ateşe alın. Pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Pirinci demlenmeye bırakın. Kırmızı soğanları kabuklarını soymadan elma dilimi şeklinde doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı ısıtın. 2 çorba kaşığı tozşekerle birlikte soğan dilimlerini karamelize olana kadar kızartın. Servis tabağına pilavı, soğan dilimlerini ve tavuk kanatlarını alın. Tavuğun sosunu üzerine gezdirip servis yapın.