



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KANADI DOLMASI

8 adet tavuk kanadı
250 gram tavuk kıyması
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber
1 tutam mercanköşk

Tavuk kanatlarını geniş ucundan keserek kemiklerini çıkartalım. Kanatları ateşte tıtsüleyip, iyice yıkayalım. Bir kaba tavuk kıymasını, dövdüğümüz sarımsağı, mercanköşkünü, tuzu, karabiberi koyup karıştıralım. Hazırladığımız harcı kanatlara dolduralım.

Sıvıyağ ve salçayı tuzla çırparak, kanatların üzerine sürelim. Fırında 25 dakika pişirip, haşlanmış sebze ve pilav ile servis yapalım.