



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KANADI TERBİYESİ

- 4 orba kaşığı yoğurt
- 2 orba kaşığı soğan suyu
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra tavuk kanatlarını bu sosa bulayarak 6-8 saat buzdolabında bekletiyoruz. En geç pişen tavuk kanatları olduğu için mangala ilk önce onları koyuyoruz.

Not: Daha ıtır olmasını isterseniz yarım limon suyu sıkabilirsiniz.