



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KANAT

2 büyük tabak tavuk kanat

Patates kızartma

Sos için:

1 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Peynirli dip için:

1 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı mayonez

1 çay kaşığı kekik

3 çorba kaşığı ufalanmış tulum peyniri

Dip için bir kaptan 1 su bardağı yoğurdu, 2 çorba kaşığı mayonezi, 1 çay kaşığı kekiğı, 3 çorba kaşığı ufalanmış tulum peynirini ve 3 adet çok ince kıyılmış taze soğanları iyice karıştırın.

Sos için ise domates salçasını, soya sosunu ve zeytinyağını iyice karıştırın.

Tavuk Kanat'ları çok kızgın derin yağda kızartın.

Büyükçe bir kaptan hazırladığınız sosa bulayıp, servis tabağına alın.

Dilediğiniz şekilde kesilmiş patates kızartması ve peynirli dip ile birlikte servis yapın.

[ML® Soslu Kanat \(görsel\)](#)

