



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK KANADI

2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı limon suyu
3 diş sarımsak(arzuya göre)
Yarım çay kaşığı toz şeker
1 çay çay kaşığı kimyon, karabiber, kekik, toz kırmızı biber
Yeterince tuz
1 kilo tavuk kanadı

Yoğurdu, sıvıyağı, salçayı, limon suyunu, rendelenmiş sarımsakları, toz şekerini, tuzu ve bütün baharatları güzelce karıştırın. İçine tavuk kanatlarını ilave edip hepsini karıştırın. Pişirmeden en az 2-3 saat önce bu sosta bekletirseniz etleriniz çok lezzetli olur. Sonra ızgarada pirin.

NOT: Bu sosu bütün et ve tavuk ızgaralarında kullanabilirsiniz. Etlerin mutlaka bu sosta uzun süre dinlenmesi lazım. Yumuşak ve çok lezzetli olur.

[ML® Fırında Terbiyeli Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Terbiyeli Tavuk Haşlama \(görsel\)](#)