



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ DRUMSTICK

- 8 adet Banvit Piliç Drumsticks
- 4 çorba kaşığı tatlı chilli sos
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1 adet limonun kabuğu (rendelenmiş)

Chilli sos, zencefil, soya sosu ve limon kabuğu rendesini iyice karıştırıp, etlerin üzerine sürün. Hafifçe ovalayarak her taraflarına bulayın. Üzerini streçle örtüp, en az 30 dak. buzdolabında dinlendirin. Etlere hafif yağlanmış fırın tepsinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 °C fırında, yaklaşık 20 dak. pişirin. Etlere marinatladığınız sosun kaptaki kalan kısmını pişirdiğiniz etlerin üzerine paylaşarak, hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 6-7 dak. daha fırınlayın. Haşlanmış veya sotelenmiş sebze ile birlikte servis yapın.

