

Firında Soslu Tavuk Kanat

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 8/10

Yoğurtlu baharat sosuyla marine edilen tavuk kanatlar fırında pişirilir.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk kanat
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Yoğurt, zeytinyağı, salça, ezilmiş sarımsak ve baharatlar kaptaki sosu karıştırılır.
- Kanatlar sosla kaplanır ve buzdolabında 30 dakika dinlendirilir.
- Kanatlar yağlı kağıt serili tepsiye aralıklarıyla dizilir.
- 200°C fırında 35-40 dakika kızarana kadar pişirilir.

PÜF NOKTASI

Kanatlar tepsiye aralıklarıyla dizilir; üst üste binerse derisi kızarmak yerine haşlanır.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında pişirilen tavuk kanatlar patates ve yeşil salata ile servis edilir.

Alerjenler

Süt