



HIRAZ'IN
MUTFAğI



Buffalo Tavuk Kanatları - Amerikan Mutfağı



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 kg tavuk kanat
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/2 su bardağı acı biber sosu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sirke
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Kereviz çubukları ve yoğurtlu dip sosla servis edin.

Yapılışı:

1. Kanatları kurulayın:

- Kağıt havluyla tamamen kurutup kabartma tozu ve baharatla harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Fırında kızartın:

- Tel ızgara üzerinde 220°C fırında yarısında çevirerek çıtırlaştırın.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Buffalo sosunu hazırlayın:

- Acı sos, tereyağı ve sirkeyi kısık ateşte birleştirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Soslayın:

- Sıcak kanatları sosla kaplayıp bekletmeden servis edin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Kabartma tozunu karbonatla karıştırmayın; az miktar kabuğun çıtırlaşmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı