



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Soslu Tavuk Kanatları



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kg tavuk kanat
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

1. Marine Sosunu Hazırlama:

- Geniş bir kasede yoğurt, zeytinyağı, salça, ketçap, ezilmiş sarımsak ve tüm baharatları karıştırın.

2. Tavukları Marine Etme:

- Tavuk kanatlarını hazırladığınız sosla güzelce harmanlayın.
- Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında **en az 1 saat** dinlendirin.
- Daha yoğun lezzet için 4-5 saat bekletmeniz önerilir.

3. Fırında Pişirme:

- Marine edilmiş tavukları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 40 dakika** kadar, ara ara çevirerek pişirin.
- Kanatların üzeri kızarıncaya fırından çıkarın.



4. Servis:

- Sıcak servis edin.
 - Yanında patates kızartması veya yoğurtlu sos ile sunabilirsiniz.
-

>> İpucu:

Tavuk kanatlarının daha çıtır olması için son 5 dakikada fırının ızgara modunu açabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı