

# Buffalo Wings

Toplam 545 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 5/10

Buffalo wings, kuru salamura edilmiş tavuk kanatları yüksek ısıda kızdırıp acı biberli tereyağ sosuyla kaplar.

## Malzemeler

- 1.5 kg Tavuk kanat
- 2 tatlı kaşık Kabartma tozu
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 su bardağı Acı biber sosu
- 80 gr Tereyağ
- 1 çay kaşığı Sarımsak tozu
- 6 dal Kereviz sapı
- 1 su bardağı Yoğurtlu mavi peynir sosu

## Yapılış

- Kanatları kağıt havluyla kurulayın.
- Kanatları kabartma tozu, tuz ve sarımsak tozuyla kaplayın.
- Kanatları tel ızgarada buzdolabında 8 saat bekletin.
- Fırını 230°C'ye ısıtın.
- Kanatları 10-15 dakika ızgarada kızdırerek kızdırin.
- Tereyağı ve acı biber sosunu tavada eritin.
- Kanatları sosla kaplayın kereviz sapıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabartma tozu ve tuzla buzdolabında bekletmek fırında kızartma için kanat verir. Kanatları tel ızgara üstünde açıkta bekletin; 8 saat kurutma deriyi sos öncesi kızartır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kereviz sapı ve yoğurtlu mavi peynir sosuyla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kereviz

