

# Firinda Soslu Tavuk Kanat

Toplam 115 dk

Hazırlama 115 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

## Yapılışı

- Yoğurt, zeytinyağı, salça, ezilmiş sarımsak ve baharatlar kaptaki sosu karıştırılır.
- Kanatlar sosla ekleyip her tarafını kaplayılır.
- Kanatlar buzdolabında 30 dakika dinlendirir, sos ete işlesin.
- Kanatları yağlı kağıt serili tepsiye aralıkları bırakılır.
- 200°C fırında 30 dakika pişirilir.
- Kanatları çevirip 8 dakika daha kızartılır derisi yumuşak kalması için tepside bekletmeyin.

### PÜF NOKTASI

Kanatları tepsiye aralıkları bırakın; üst üste binerse derisi kızarmak yerine haşlanabilir. Kanatları kapalı kaptaki sosla 2 saat bekletin; sos deriye yapışsın ve fırında daha dengeli kızarır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Fırında patates ve yeşil salata ile servis edin.

## Alerjenler

Süt