

Acili Tavuk Kanadi

Malzemeler

- 1 kg tavuk kanadi
- 1 yemek kasigi bugday nisastasi
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 2 yemek kasigi domates salcasi
- 1 Cay kasigi tuz
- 1Cay kasigi karabiber
- 1 Cay kasigi kirmizi toz biber

Yapilisi

Tavuk kanatlarini iyice yıkayıp suzelim Ayri bir kapta nisastayi, yumusamis tereyagini, domates salcasini, tuzu, karabiberi ve kirmizi toz biberi karistiralim. Tavuk kanatlarini icine atip, iyice sosa bulanmalarini saglayalim. En az 1 saat buzdolabinda bekletelim. Bu bekleme sirasinda sosu hazirlayalim. Soganlari incecik kiyip, zeytinyaginda cevirelim.Rendelenmis domatesi ekleyin. Ince kiyilmis sarmisak, pul biber, kekik, soya sosu ve tuzu karistiralim. 1 cay bardagi su eklemesiyle,10 dakika pisirelim. Sosta beklemis tavuk parcalarini teflon tavada kizartalim. Servis tabagina alip, sosla birlikte servis yapalim
AFIYET OLSUN.