

Acili Tavuk Kanadi

Malzemeler

1 paket tavuk kanadi
1 yemek kasigi bugday nisastasi
2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi domates salcasi
Tuz, karabiber, kirmizi toz biber

Yapilisi

Tavuk kanatlarini iyice yıkayin, suyun ve ayri bir kapta nisastayi, yumusamis tere yagini, domates salcasini, tuzu, karabiberi ve kirmizi toz biberi karistirin. Tavuk kanatlarini icine atip, iyice sosa bulanmalarini saglayin. En az 1 saat buzdolabinda bekletin. Bu bekleme sirasinda sosu hazirlayin. Soganlari incecik kiyip, zeytin yaginda cevirin. Rendelenmis domatesi ekleyin. Ince kiyilmis sarimsak, pul biber, kekik, soya sosu ve tuzu karistirin. 1 cay bardagi su eklemesiyle,10 dakika pisirin. Sosta beklemis tavuk parcalarini teflon tavada kizartin. Servis tabagina alip, sosla birlikte servis yapin.