

Firinda Kanat

Malzemeler

1 kilo tavuk kanadi
2 yemek k. yogurt
2 yemek k. sut
1 tatli k. domates salcasi
1 tatli k. Tatli biber salcasi
1 tatli k. kirmizi toz biber
1 tatli k. karabiber
1 tatli k. tuz
Pisirme Kagidi "istege bagli"

Yapilisi

Kanat parcalarini temizleyin, yıkayin.

Tencere icerisine yogurt, domates ve biber salcasi, kirmizi toz biber, karabiber, tuz koyun ve karistirin. Uzerine azar azar soguk sut ekleyin ve koyu boza kivaminda inceltin. Ardindan kanatlari ekleyin ve terbiye sosuna guzelce bulayin. Tencerenin kapagini kapatın ve buzdolabına kaldırın.

Firin tepsisi icerisine pisirme kagidini yayın. Uzerine kanatlari dizin ve tepsiyi alüminyum folyo ile kapatın. Tepsiyi, 200 derecede isitilmiş fırına surun ve 50 dk pisirin.