

# Karabiberli Barbekü Tavuk Kanadı

toplam süre **215 dak.** 10 dak. hazırlık süresi **180 dak.** marine süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**3612 kJ / 864 kcal**

Yağ: **49,3 gr** Protein: **49,5 gr**  
Karbonhidrat: **49,5 gr**

## MALZEMELER

4 porsiyon

<b>2 kg</b>	tavuk kanadı
	Tuz
<b>Marine sosu için:</b>	
<b>1</b>	organik misket limonu
<b>1</b>	diş sarımsak
<b>6 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Doğal Fermente Tatlı Soya Sosu
<b>2 yemek kaşığı</b>	susam yağı
<b>2 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
	Taze çekilmiş karabiber
	Paprika (tatlı)
	Acı toz biber
<b>Sebzeli kuskus ve acılı yoğurt için:</b>	
<b>200 gr</b>	kuskus
<b>2</b>	küçük sap biberiye
<b>1</b>	patlıcan
<b>1</b>	kabak
<b>300 gr</b>	kiraz domates
<b>1</b>	soğan
<b>3,5 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Sos
<b>3 yemek kaşığı</b>	zeytinyağı
	Taze çekilmiş karabiber
<b>250 gr</b>	yoğurt
<b>3 yemek kaşığı</b>	ketçap
	Acı toz biber
<b>1,5 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Tavuk kanatlarını yaklaşık 20 dk. tuzlu suda haşlayın. Süzün ve biraz soğumaya bırakın. Misket limonunu sıcak suyla yıkayıp kurulayarak marineyi hazırlamaya başlayın. Kabuğunun bir kısmını rendeleyin, misket limonunu ortadan kesin ve suyunu sıkın. Sarımsağı soyun ve ince bir şekilde doğrayın. Misket limonu kabuğu ve suyu, soya sosu, susam yağı ve zeytinyağı, sarımsak, karabiber, paprika ve acı toz biberi bir kâsede karıştırın. Marineyi bir fırça yardımıyla tavuk kanatlarına sürün ve barbekünüz hazır olana kadar 2-3 saat arası buzdolabında bekletin.

### Adım 2

Paketin üstünde yazan talimatlara göre kuskusu hazırlayın. Biberiyeyi yıkayın. Patlıcan, kabak ve domatesleri yıkayın. Patlıcan ve kabağın başlarını kestikten sonra doğrayın. Soğanı soyun ve şeritler hâlinde kesin. Teriyaki sosu, yağı ve karabiberi karıştırın, sonra patlıcanı, kabağı, domatesleri, soğanı ve biberiyeyi ekleyip tekrar karıştırın.

### Adım 3

Dip sos için yoğurt ve ketçabı karıştırın, acı toz biber ve soya sosu ile tatlandırın.

### Adım 4

Tavuk kanatlarını barbeküye yerleştirin (eğer varsa, kapağını kapatın). Kanatlar için 10-20 dk., sebzeler için 10-15 dk. pişirin. Kuskusu ve sebzeleri güzel bir

sunumla tabağa yerleştirin ve acılı yoğurt ile sűsleyin. Tavuk kanatlarının yanında servis edin.

### **Adım 5**