

# Soya Çili Karamelli Tavuk Kanadı

toplam süre **50 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**1217 kJ / 291 kcal**

Yağ: **15,1 gr** Protein: **24,4 gr**  
Karbonhidrat: **14,2 gr**

## MALZEMELER

6 porsiyon

<b>1 kg</b>	tavuk kanadı
<b>4 yemek kaşığı</b>	esmer şeker
<b>2 yemek kaşığı</b>	pirinç sirkesi
<b>6 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
<b>2</b>	kırmızı acı biber, ince doğranmış; servis için biraz fazlası olabilir
<b>1 yemek kaşığı</b>	susam
<b>2</b>	limon, ortadan kesilmiş ve servis için buğulanmış

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Fırın önceden 220C / konveksiyon 180°C / gaz seviyesi 7'ye ısıtılır. Tavuk kanatları düz bir fırın tepsisine yerleştirilir ve 20 dakika pişirilir.

### Adım 2

Kalan malzemeler sos haline getirilir. Tavuk kanatları fırından çıkarılır, üzerine sos gezdirilir ve eşit şekilde sosla kaplanana kadar iyice karıştırılır. Tavuk kanatları yapışkan şekilde pişene kadar 15-20 dakika daha pişirilir. Bu sırada her 5 dakikada bir çevrilir, böylece şeker yanmaz ve kanatlar eşit şekilde sosla kaplanır. Fırından çıkarılır ve bir servis tabağına alınır, fırın tepsisinde kalan sos fırçayla tavuk kanatlarının üstüne sürülür. Servis yapmadan önce biraz soğumaya bırakılır. Üzerine bir miktar kırmızı biber serpilir. Buğulanmış limonun suyu tavuk budu üzerine damlatılır ve servis yapılır.