PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Acı Tavuk Kanatlar

Crispy Turkish spicy chicken wings with homemade buffalo sauce. Easy recipe with step-by-step instructions for perfect wings every time.

5 min	25 min	30 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 kg tavuk kanat
- 1 bardak sıvı yağ
- 200 g tereyağ
- 1 yemek kaşığı sarımsak tozu

Yapılışı

1. **Prepare the chicken wings**
   Place 1 kg chicken wings in a large pot with enough cold water to cover by 2 inches. Add 1 tablespoon baking soda and 1 teaspoon salt to the water.

2. Bring the water to a rolling boil over high heat, then reduce to medium-high and cook for 5 minutes. Drain the wings in a colander and rinse with cold water to stop the cooking.

3. Pat the wings completely dry with paper towels and let them air dry on a wire rack for 10 minutes. The wings should feel dry to the touch with no moisture on the surface.

4. **Heat the oil**

   Heat 1 cup vegetable oil in a large, heavy-bottomed pot or deep fryer to 175°C (347°F). Use a thermometer to monitor the temperature accurately.

5. **Fry the wings**

   Carefully lower the dried wings into the hot oil in batches to avoid overcrowding. Fry for 10-12 minutes, turning occasionally, until golden brown and crispy with an internal temperature of 74°C (165°F).

6. Remove the wings with a slotted spoon and transfer to a paper towel-lined plate to drain excess oil. Keep warm while preparing the sauce.

7. **Make the buffalo sauce**

   In a small saucepan, melt 200g butter over low heat. Once melted, whisk in hot sauce gradually until smooth and well combined.

8. Add garlic powder and cayenne pepper to taste, whisking constantly. Keep the sauce warm over very low heat, stirring occasionally to prevent separation.

9. **Coat and serve**

   Transfer the hot wings to a large mixing bowl and pour the buffalo sauce over them. Toss vigorously with tongs until all wings are evenly coated with sauce.

10. Serve immediately while hot, accompanied by celery sticks and ranch or blue cheese dressing for dipping.

Besin Değerleri

904	53g	2g	76g	1g	959mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kanatları kızartmadan önce mutlaka kağıt havlu ile kurulayın. Nemli kanatlar yağda sıçramaya neden olur.

Yağ sıcaklığını termometre ile kontrol edin. 175°C ideal sıcaklıktır; çok sıcak yağ kanatları yakar.

Fritözü aşırı doldurmayın. Kanatları tek seferde değil, küçük gruplar halinde kızartın.

Buffalo sosunu kanatlar sıcakken uygulayın. Soğuk kanatlara sos tutmaz.

Blanching sırasında karbonat eklemek, kanatların derisini ekstra gevrek yapar.

Sosu kısık ateşte hazırlayın ve sürekli karıştırın. Yüksek ateş tereyağını ayırır.

Servis etmeden önce kanatları 2-3 dakika dinlendirin, böylece sos daha iyi tutunur.

Ekstra lezzet için sosunuza bir tutam bal veya esmer şeker ekleyebilirsiniz.