DOMATES SOSLU TAVUK IZGARA

Aldığı kadar kırmızıbiber
3 yemek kaşığı sirke
15 gr sana yağı
Aldığı kadar tuz
2 tatlı kaşığı arpacık soğanı (ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
350 gr patates
1 adet defne yaprağı
7 adet dövülmüş karabiber
1 çay kaşığı kekik
Aldığı kadar karabiber
5 adet tavuk göğsü

Sosu hazırlamak için bir tavaya soğanı, karabiberi, defne yaprağını, kekiği ve sirkeyi koyup karıştırın. Tavadaki karışımın yarısı kalıncaya kadar çektirin. Ateşi kısın. Domates sosunu ilave edin. 10 dakika kısık ateşte pişirip, oluşan kefi alın. Sosu ince bir süzgeçten geçirin. Sana'yı katıp, eriyinceye kadar iyice karıştırın. Biraz kırmızıbiber ilave ederek sosu tamamlayın. Bir kapta sıcak olarak bekletin. Tavukların her iki tarafını da baharatlayın ve fırçayla ayçiçek yağı sürün. Patatesleri 6 cm uzunluğunda kalın kibrit biçiminde doğrayıp iyice kurulayın. Ana Yemek: Ön hazırlık olarak solda gösterilen biçimde sosu hazırlayın. Bir kenarda sıcak olarak bekletin. Tavukları baharatlayıp, yağlayın. Patatesleri doğrayın. Fırınınızın ızgarasını yakın. Tavukları ızgaraya yerleştirip altında bir fırın tepsisi ile birlikte ızgaraya sürün. Her iki tarafları da kızarıncaya kadar (yaklaşık 20?25 dakika) ara sıra fırça ile yağlayarak pişirin. Bir kenarda sıcak tutun.İyice kızdırılmış ayçiçek yağına patatesleri atıp altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. İyice süzdürerek bir tabağa alın ve tuzlayın. Bir servis tabağına tere yapraklarını yerleştirin. Üzerine tavukları ve patates kızartmasını koyun. Yanında sosu ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61041 • adı:Domates Soslu Tavuk Izgara • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:28