



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇITIR TAVUK BUDU İÇİN

Muhteşem bir tavuk budu pişirmek için ihtiyacınız olan en önemli şey içinin yumuşacık derisinin ise çıtır çıtır olmasıdır. İyi bir tavuk budunu çıtır çıtır yapan nedir? Bazıları kullandığınız baharat olduğunu söylerken, diğerleri onları nasıl pişirdiğinizi söylüyor. Bu faktörler bir tavuğun budunu lezzetli kılan şeylerde rol oynayabilirken, derinin gevrekliğine odaklanmayı gözden geçiriyoruz. İşte tavuk butlarınızı çıtır çıtır kolay tüyolar.

Tavuk butunuzun en çıtır derisini nasıl elde edebilirsiniz? Çıtır tavuk derisi yapmak için gece boyunca salamurada bekletmekten kabartma tozu veya çırpılmış yumurta banyosuna kadar pek çok püf noktası vardır. Yalnızca temel motor becerileri gerektiren basit, zahmetsiz bir yöntem için cildin kendisine odaklanmayı düşünün. Tavuk uylukları fırına, fritöze veya ızgaraya girmeden önce, önce her bir tavuk parçasının derisini germeye ve pürüzsüzleştirmeye çalışmalısınız. Tavuk butunuzun derisinin kırıştığını fark ederseniz, şiltenezin üzerine lastikli bir çarşaf geçirmeye çalışır gibi dikkatlice gergin bir şekilde çekin.

Yemeğinizle oynayarak yeni bir anlam kazandırmanın yanı sıra, tavuk butlarındaki cildi girmek ve yumuşatmak ne işe yarar? Cevap, ısının içerideki et yerine cilde nasıl odaklandığıdır.

Şunu hayal edin: Bazı tavuk butlarını kazıyorsunuz. Güzel görünüyorlar ve güzel kokuyorlar, bu yüzden lezzetli olmayacaklarından şüphelenmek için hiçbir nedeniniz yok. Ancak, ilk ısırığı aldığınızda bir şekilde içteki etin kuru ve sert, kabuğunun ise lastik gibi ve çiğnenebilir olduğunu keşfedersiniz. Ne olmuş olabilir? Ne yazık ki, butları kim pişirdiyse muhtemelen önce derisini esnetmedi.

Tavuk butlarındaki cildi girmek ve yumuşatmak iki şeyi başarır: Etin içinini korur ve cildi mümkün olduğu kadar çok yüzey alanı ısısına maruz bırakır. Tavuk derinizi pürüzlü ve buruşmuş halde bırakmak, sadece eşit olmayan şekilde pişeceği, bazı bölümlerinin kızaracağı ve diğerlerinin kendi yağında pişeceği anlamına gelmez, aynı zamanda eti fırının aşırı ısısına da maruz bırakacaktır. Tavuk derisini uzattığınızda, ısıyı daha iyi emebilir. Çıtır çıtır olmasını sağlayan önemli bir bileşen. İç kısım yumuşak ve sulu kalır.

Tavuk butlarınız, derisini yumuşattıktan sonra bile umduğunuz gibi çıkmadıysa, mümkün olduğunca çıtır olma şansına sahip olduklarından emin olmak için cilde fazladan bir şey eklemeniz gerekebilir.

Yumuşak bir çubuk kraker yiyen herkes, tuzun susuz bıraktığını söyleyebilir. Yemeğinizde fazla tuz kullanmaktan çekiniyor olsanız da mümkün olan en çıtır tavuk derilerini elde etmek için biraz tuza ihtiyacınız var. Tavuk butlarınızı fırına veya fritöze koymadan önce biraz tuzla iyice ovun. Bu, mümkün olan en iyi sonuçları elde etmek için tüm yüzeyi kaplamayı ve elinizi derinin altına kaydırmayı içerir. Tuz eklemek sadece tavuk baldırlarına daha fazla lezzet katmakla kalmaz, aynı zamanda derideki nemi ortadan kaldırmak için de çalışır. Tavuk derisindeki fazla su veya nem, pişerken kaynayıp buharlaşarak muhtemelen istemediğiniz gevşek bir dokuya neden olur. Tavuk derileri daha kuru olduğunda ve uygun şekilde baharatlandığında, sıcakta doğal olarak çıtır çıtır olacaklardır.

Tabii ki buradaki püf nokta, tavuğunuzu aşırı tuzlamamaktır! Aksi takdirde kösele gibi tuzlu bir et parçası elde edersiniz. Neyse ki bunun çalışması için fazla tuza ihtiyacınız yok. Cilde işlenen hafif ama cömert bir tuz kaplaması, yine de göze çarpan sonuçlara sahip olacaktır. Baharat, herhangi bir yemeğin lezzetli ve lezzetli olması için gerekli olduğundan, bu süreçte istediğiniz diğer baharatları eklemekten çekinmeyin.



© lezzetler.com tarif no:173312 • adı:Çıtır Tavuk Budu İçin • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:31.03.2025 - 22:20