FIRINDA FRENK ÜZÜMLÜ TAVUK

7 adet tavuk incik
1 çay bardağı frenk üzümü
3 dal taze biberiye
2 diş rendelenmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
3 tatlı kaşığı salça
Yarım bardak su

Bir kabın içerisinde zeytinyağı, tuz, pul biber, karabiber, sarımsak, salça ve suyu karıştırın.
Frenk üzümlerini de sosa ekleyin.
Fırın kabına tavuk incikleri dizin.
Hazırladığınız sosu tavukların üzerine gezdirin.
Taze biberiye dallarını da üzerine ekleyin.
Önceden ısıttığınız 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın da yaklaşık 35 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:149009 • adı:Fırında Frenk Üzümlü Tavuk • gönderen:koral • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:35