FIRINDA LİMONLU TAVUK PİRZOLA

https://cook.com.tr

Tavuk Pirzola 1 Kilogram
Limon 4 Adet
Tavuk Suyu 1 Su Bardağı
Tereyağı 1 Yemek Kaşığı
Sarımsak 3 Diş
Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı
Biberiye 1 Adet
Kekik 1 Çay Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Karabiber 1 Çay Kaşığı

Fırınınızın derecesini 200'e alın ve ısınmaya bırakın. 1 adet fırın poşetini alın, fırın tepsisinin üzerine koyun. 1 adet limonu halka şeklinde kesin ve fırın poşetine dizin.
Daha sonra tavukları düz bir zemine alıp her tarafını tuzlayın, aynı işlemi karabiber için de yapın (istediğiniz baharatları koyabilirsiniz) ve tavukları fırın poşetinde ki limonun üzerine yerleştirin.
Eldiven yardımıyla tereyağın birazını tavukların üzerine sürün, 1 yemek kaşığı zeytinyağını da üzerinde gezdirin ve yayın. Sarımsakları ortadan kesin ve üzerine yerleştirin.
Bir kaç yaprak biberiye ve taze kekiği de ekleyin ve diğer limonu da ortadan kesip üzerine biraz sıkın.
En son işlem olarak tavuk suyunu üzerine dökün (bu sayede buğulama işlemi daha hızlı gerçekleşecek).
Poşetin ağzını klipsle tutturun, üst kısmından bıçak yardımıyla ortalama 4-5 tane delik açın ve önceden ısıtılmış fırına koyup 20 dakika pişmeye bırakın.
Küçük bir tavada bir kaşık tereyağını eritin ve ayrı bir kaseye alıp 1 tatlı kaşığı limonla karıştırın.
Tavuk fırından çıktıktan sonra bıçak yardımıyla üst ve orta kısmından kesin. Servis tabağını alın ve ilk önce limonlardan dizin, daha sonra tavuğunuzu alın ve üzerine hazırladığınız tereyağı-limon sosundan 1-2 kaşık gezdirin. Sunuma hazır.

© lezzetler.com tarif no:87820 • adı:Fırında Limonlu Tavuk Pirzola • gönderen:yansı • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:23