KIRMA TAVUK KEBABI YAHNİSİ

1 adet Keskinoğlu Bütün Piliç
3 orta boy soğan(ince kıyılmış)
Tuz
1 çay bardağı Ravika zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 bağ maydanoz(ince kıyılmış)
Taze çekilmiş karabiber

Temizlenmiş Keskinoğlu bütün pilici iki but, iki kanat ve ikiye bölünmüş kemikli göğüs olmak üzere altı parçaya bölün. Parçaları bol su ile yıkayıp süzdürün. İnce kıyılmış soğanların ¼?ünü bir tülbente koyup, sıkarak suyunu süzdürün. Tavukları tuz ve soğan ile ovup, 1 saat bekletin. Izgaranızı yakın. Tavukları ızgara teline yerleştirip, her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirin. Bir kapta Ravika zeytinyağını kırmızıbiber ile birlikte kızartın. Kızaran tavukları tencereye yerleştirin. Üzerlerine kalan soğanları katıp, kızdırdığınız yağı gezdirin. İnce kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi serpin. Üzerlerine iki üç parmak aşacak kadar kaynar su ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Tencereyi orta ateşe oturtup 1 saat pişirin. Ateşten alıp, tuzunu kontrol edin. Bir kayık tabağa aktarıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:101312 • adı:Kırma Tavuk Kebabı Yahnisi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:41