



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERİ PERİ TAVUK (PORTEKİZ)

Eyüp Sevinç

- 1 bütün tavuk
- Marinasyon için;
 - 8 diş sarımsak (ezilmiş)
 - Tuz
 - 2 limon suyu
 - 1 çay kaşığı defneyaprağı tozu
 - 2 çay kaşığı paprika
 - 2 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)
- Kaya tuzu
- Peri Peri Sosu:
 - 10 - 12 adet orta acılıkta kırmızı chili biber
 - 1 adet limon suyu
 - 100 ml zeytinyağı
 - 2 yemek kaşığı sarımsak tozu

Kaya tuzu hariç marinasyon malzemelerinin hepsini bir kaptaki karıştırın. Peri peri sosunun malzemelerini ayrı bir kaptaki karıştırın. Tavuğu hazırlayın. Tavuğun fazla yağlarını temizleyin. Bir bıçak veya mutfak makası yardımı ile tavuğu göğüs kemiğinden keserek açın. Ters çevirerek arka kemiklerinden tezgah üzerine bastırarak düzleştirmeye çalışın. Her kanatın altından birer kesik atarak düzleştirmeyi kolaylaştırın. Et üzerinde farklı noktalardan keskin bir bıçakla delikler açın. (böylece marinasyon etin her yerine yayılabilir ve fazla yağ süzülebilir) Büyükçe bir çatalı etin her yerine batırarak daha fazla delikler oluşturmaya devam edin. Tavuğun her tarafına bir fırça ile hazırladığınız marinasyon harcını sürün ve kaya tuzu serpiştirin. Üzerini kapatarak buzdolabında marinasyon için 30-45 dakika arasında bekletin. 30 dakika süreyle ızgarada her iki yönünü çevirerek pişirin. Pişen tavuğu makas ile parçalara bölün ve üzerlerine bir fırça ile hazırladığınız peri peri sosundan sürün. Sıcak servis edin.

