YOĞURT SOSLU TAVUK

Malzemesi
1 bütün tavuk
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3-4 dal maydanoz
Karabiber
Pulbiber
Tuz

Tavuğun derisini çıkarıp iri parçalara ayırın. Tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ve tuz ekleyin, yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Yoğurdu derin bir kaseye alın. Domates salçası, sıvıyağ, tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip karıştırın.
Tavuk parçalarını fırın kalıbına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız yoğurtlu karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Not: Tavuğun nar gibi kızarmasını istiyorsanız, fırından çıkarmadan 5 dakika önce üzerine birkaç damla buz gibi soğuk su serpip tekrar fırına verin. Bu yöntemi fırında kızarttığınız etlere de uygulayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:40805 • adı:YOĞURT SOSLU TAVUK • gönderen:gönül sofrası • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:27