

Balkabaklı Tavuk Tepsi Fırında

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~356 kcal

Avustralya usulü balkabaklı tavuk tepsi fırında, kuşu balkabağı ve kekikle buluşturarak pratik bir akşam yemeği yapar.

Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 500 gr Balkabağı
- 1 adet Soğan
- 2 dal Taze kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tavuğu ve balkabağı yağ ve kekikle harmanlayın.
2. Malzemeyi tepsiye yayıp fırınlayın.
3. Yemeği 200 derecede 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Balkabağı tavuktan 1 cm daha küçük küp kesmek aynı sürede kızarmalarını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.