

Chermoula Tavuk

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 7/10

Chermoula tavuk, kişniş ve limonlu marinadla tavuk etine işlemeyle kurulan Fas usulü bir tabaktır.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk kalça
- 0.5 demet Kişniş
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Limon
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Kişniş, sarımsak, limon ve zeytinyağıyla chermoula marine hazırlayın.
- Tavuk kalçaları marineyle kaplayıp 20-30 dakika dinlendirin.
- Tavukları tepsiye aralıklı biçimde yerleştirin.
- Önceden 200°C ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.
- Yüzeyi kızarıncaya kadar servis edin.

PÜF NOKTASI

Marinadla deriye değil ete sürmek, aromayı daha derine taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuskus koyup tavuğu sıcak servise edin.