

Firinda Tavuk Pirzola

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 8/10

Yoğurtlu baharat marineli tavuk pirzolanın patatesle fırında pişen hali.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk pirzola
- 4 adet Patates
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber

Yapılışı

- Yoğurt, zeytinyağı domates salçası ezilmiş sarımsak ve toz kırmızı biberi geniş kaptaki tavukla karıştırın.
- Tavuk pirzoları bu marineye bulayın buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
- Patatesleri iri dilimleyip tepsiye yayın üstlerine marine sosundan biraz sürün.
- Tavukları patateslerin üstüne yerleştirip önceden 200°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.
- Tavuğun üstü kızartıldıktan sonra 5 dakika bekletip sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavukları en az 30 dakika marine edin; yoğurt eti daha yumuşak yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çoban salata ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Süt