

# Manisa Mesir Baharatlı Tavuk

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 7/10

Manisa mesir baharatlı tavuk, tavuk parçalarını aromatik baharat ve yoğurtla marine ederek fırında pişiren ve sulu bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Tavuk kalçalarını yoğurt, kırmızı biber, tarçın ve zeytinyağıyla harmanlayın.
2. Marineyi tavuğa çekirmek için buzdolabında saat bekletin.
3. Tavukları derili yüzleri yukarı bakacak şekilde tepsiye dizin.
4. Önceden 190°C ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.
5. Tepsiyi çevirip tavukları 8-10 dakika daha kızartarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Marineyi en az 20 dakika bekletmek baharatları daha iyi işlemlerini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı veya buharlanmış bulgurla birlikte, yanlarında taze yeşilliklerle servis edebilirsiniz.

## Alerjenler

Süt