

# Peri Peri Chicken

Toplam 145 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk 4 kişilik Zor ~540 kcal

Peri peri chicken, tavuğu acı biber, sarımsak, limon, zeytinyağı ve baharatlı marinadla kızartılarak, ekşi acı bir fırın yemeğine çevirir.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 1.6 kg Bütün tavuk

### Marine için

- 4 adet K1rm acı biber
- 5 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 1 adet Lime

## Yapılışı

- Acı biber, sarımsak, limon suyu, üzüm sirkesi, zeytinyağı, toz biber, kekik, tuz ve karabiberi blenderdan geçirin.
- Tavuğun bel kemiğini çikararak kebek gibi açın derisini kağıt havluyla kurulayın.
- Marinadı tavuğun üstüne ve derinin altına sürüp 1 saat buzdolabında bekletin.
- Fırını 200°C 15 dakika tavuğu derisi üste gelecek şekilde tepsiye alın.
- Tavuğu 40 dakika pişirin, arada tepsideki sosla ıslatın.
- Fırını 200°C çikararak 10 ila 15 dakika deriyi kızartın.
- Tavuğu 10 dakika dinlendirin, lime dilimleriyle parçalayarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğun derisini kurutup marinadla sürmek baharatlı ete işlemlerini sağlar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates, lahana salatası ve lime dilimleriyle servis edin.