

# Portakallı Tavuk Külbastı

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 7/10

Antalya usulü portakallı tavuk külbastı tavuk dilimlerini portakal suyu ve kekikle buluşturarak parlak, sulu ve yaz akşamına uygun bir ana yemek hazırlar.

## Malzemeler

- 550 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Portakal suyu
- 1 çay kaşığı Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Tavuk göğsünü ince ince portakal suyu, kekik ve zeytinyağıyla marine edin.
2. Tavayı 15 dakika tavukları fazla marine bırakmadan ısıtın.
3. Tavukları her yüzü 4-5 dakika pişirip mühürleyin.
4. Kalan marinadı tavaya alıp 1 dakika parlak sos haline getirin.
5. Sosu tavukların üzerine gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Portakal suyunu son bölümde eklemek tavukta canlı bir tat bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavuğu sıcak servis, yanına bulgur pilavı ve roka koyun.