

# Portekiz Piri Piri Tavuk

Toplam 185 dk Hazırlama 125 dk · Pişirme 40 dk 4 kişilik Orta ~540 kcal Açılış 9/10

Piri piri tavuk, sarımsak, biber ve zeytinyağı marinatı tavuğa işlediği, yüksek ısıda zaran Portekiz klasiğidir.

## Malzemeler

### Marine için

- 1.4 kg Bütün tavuk
- 4 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 diş Sarımsak
- 3 adet Acı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Servis için

- 600 gr Patates
- 1 adet Limon

## Yapılış

- Tavuğu sırt kemiğinden kesip kelebek açın.
- Sarımsak, biber, limon suyu, zeytinyağı, toz biber, kekik, tuz ve karabiberi blenderdan geçirin.
- Tavuğu marinadla kaplayıp buzdolabında 2 saat dinlendirin.
- Fırın 220°C'ye ısıtın.
- Tavuğu derisi üstte olacak şekilde tepsiye alıp patatesleri yanına yerleştirin.
- Tavuğu 35-40 dakika içi pişip derisi kızarıncaya kadar fırınlayın.
- 10 dakika dinlendirip limon dilimleriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu kelebek açmak derinin eşit kızarmasını ve marinadın daha iyi işlenmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates, yeşil salata ve limon dilimleriyle servis edin.

