



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Redskin de pollo

Kızilderili Tavuk



4 muslos de pollo  
3 cucharadas de yogur  
3 cucharadas de aceite vegetal  
3 cucharadas de agua  
1 cucharada de pasta de tomate  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Hervir los muslos, de eliminar el agua hirviendo, coloque en un colador y dejar escurrir y enfriar.
- # Ponga el yogur, aceite vegetal, sal, el agua y el negro pimienta en un recipiente profundo, y bata hasta obtener la mezcla suave.
- # Colocar el drenaje muslos en una pequeña bandeja de horno y verter la mezcla de yogur con todo, cubrir totalmente los pollos.
- # Hornee el preparado pollos en el horno de pollo es calentada a una temperatura de 200 C hasta que se vuelven rojas.
- # Servir bien caliente.

**Nota:** Puede cocinar pollo o pavo completo. De esta manera obtendrá una hermosa vista mientras prestaba servicios.