KIZILDERİLİ TAVUK



4 Adet tavuk budu
3 Çorba kaşığı yoğurt
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
3 Çorba kaşığı su
1 Çorba kaşığı salça
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

Tavuk butları haşlanır, haşlama suyundan çıkarılır, bir süzgece konur ve suyu süzülürken soğuması sağlanır.
Çukur bir kabın içerisine; yoğurt, sıvıyağ, tuz, su, karabiber konur, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
Suyu süzülen tavuk butları, küçük bir fırın tepsisine yerleştirilir, üzerine hazırlanan yoğurtlu karışım, tavukların her tarafını kavrayacak şekilde gezdirilir.
Hazırlanan tavuk yemeği önceden ısıtılan 200 derece fırında kıpkırmızı renk alana kadar pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Bu tür sosla bütün tavuk, bütün hindi pişirilebilir. Bu şekilde sunumu sık bir yemek hazırlanmış olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 234 | Adı: Kızılderili Tavuk | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:01