



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Fırında Ballı Hardallı Tavuk



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 tavuk baget
- 2 yemek kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Hardal.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Fırın patates ve mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Marineyi hazırlayın:

- Hardal, bal, yağ, sarımsak, limon ve baharatları karıştırın.
- Karışımı tadı dengeli dağılına kadar çırpın; yoğurt ve salçanın topak kalmamasına dikkat edin.

2. Tavuğu dinlendirin:



- Bagetleri sosla kaplayıp buzdolabında en az 30 dakika bekletin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

3. Tepsiye yerleştirin:

- Tavukları aralıklı biçimde yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- 200°C fırında içi tamamen pişip yüzeyi karamelize olana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Bal nedeniyle yüzey erken renk alırsa tavuğu gevşekçe yağlı kağıtla örtün.

Kiraz'ın
Mutfağı