

Fırında Kuru Erikli Tavuk But

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 6 adet tavuk but (yaklaşık 1 kg)
- 10 adet çekirdeksiz kuru erik
- 1 adet kırmızı soğan, iri dilimlenmiş
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- Yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Tavuk butlarını yıkamadan kâğıt havluyla kurulayın. Zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu, sarımsak ve baharatları karıştırıp tavuğa yedirin. Kuru erikleri ılık suda 10 dakika bekletip süzün; fırını 200°C ayarında ısıtın.

Yapılışı:

1. Tavukları derileri yukarı gelecek şekilde fırın kabına yerleştirin. Soğan dilimlerini aralara dağıtın; kalan sosu üzerine dökün. Kuru erikleri şimdilik eklemeyin.
2. Üzeri açık biçimde 20 dakika pişirin. Kuru erikleri tavukların arasına ekleyip 15-20 dakika daha fırınlayın; butların en kalın yerinde, kemiğe değmeden ölçülen iç sıcaklık 74°C değerine ulaşmalı ve yüzeyi kızarmalıdır.
3. Tavuğu 5 dakika dinlendirip tepsideki erikli soğan sosuyla servis edin.

>> **İpucu:** Kuru erikleri son 20 dakikada eklemek, çok yumuşayıp dağılmalarını önler.

Saklama:

Pişmiş tavuğu bekletmeden soğutup kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın.

Kiraz'ın Mutfağı