Fırında Portakallı Tavuk

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 8 tavuk kalça
- 1 portakalın suyu ve kabuğu
- 2 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya.

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:

Pirinç pilavı ve fırın sebzelerle servis edin.

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Portakal suyu, kabuğu, bal, yağ, sarımsak ve soya sosunu karıştırın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

2. Tavuğu marine edin:

- Tavukları sosa bulayıp buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

3. Tepsiye alın:

- Tavukları derili yüzleri üste gelecek biçimde yerleştirip sosu gezdirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

4. Pişirin:

- 200°C fırında üzerleri karamelize olana ve içleri pişene kadar 40 dakika 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:** Portakalın yalnızca renkli kabuğunu rendeleyin; beyaz bölüm acılık verir.

Kiraz'ın Mutfağı