Fırında Soslu Tavuk Kanatları

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kg tavuk kanat
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırında Soslu Tavuk Kanatları için fırını tarifte belirtilen sıcaklığa önceden ısıtın. Sebze ve etleri eşit kalınlıkta kesin; et kullanılan tariflerde yüzey nemini kağıt havluyla alın. Sosu ayrı kapta pürüzsüzleştirin ve fırın kabını hafifçe yağlayın. Malzemeleri üst üste yığmak yerine sıcak havanın dolaşabileceği genişlikte bir kap seçin.

Servis Önerisi:

Yemeği fırından aldıktan sonra beş ila on dakika dinlendirin. Yanında pilav, yoğurt veya taze salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Marine Sosunu Hazırlama:

Kiraz'ın Mutfağı

- Geniş bir kasede yoğurt, zeytinyağı, salça, ketçap, ezilmiş sarımsak ve tüm baharatları karıştırın.

2. Tavukları Marine Etme:

- Tavuk kanatlarını hazırladığınız sosla güzelce harmanlayın.
- Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında **en az 1 saat** dinlendirin.
- Daha yoğun lezzet için 4-5 saat bekletmeniz önerilir.

3. Fırında Pişirme:

- Marine edilmiş tavukları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 40 dakika** kadar, ara ara çevirerek pişirin.
- Kanatların üzeri kızarınca fırından çıkarın.

4. Servis:

- Sıcak servis edin.
- Yanında patates kızartması veya yoğurtlu sos ile sunabilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler bıçakla kolayca kesilmeli fakat dağılmamalı; et kullanılan tariflerde iç bölüm tamamen pişmelidir. Tavukta pembe kısım kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Sos tabanda sulu kalmamalı, malzemeleri ince bir katman halinde sarmalıdır. Üst yüzey eşit kızarmadıysa son birkaç dakika üst ısıyı kontrollü kullanın. Fırından sonra kısa dinlendirme, sosun toparlanmasını ve porsiyonların düzgün alınmasını sağlar.

Kabın üzerini pişirmenin başında kapatmak iç malzemeyi yumuşatır; son bölümde açmak yüzeyin renklenmesine yardımcı olur.

Fırında Soslu Tavuk Kanatları hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

Artan Fırında Soslu Tavuk Kanatları tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kaba alın ve buzdolabında saklayın. Yeniden servis ederken yalnızca tüketilecek porsiyonu ısıtın; gerekiyorsa kıvamı az miktarda sıcak suyla açın. Etli ve sütlü yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:**
Tavuk kanatlarının daha çıtır olması için son 5 dakikada fırının ızgara modunu açabilirsiniz.