

Fırında Sumaklı Tavuk ve Soğan

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 700 g tavuk kalça
- 3 kırmızı soğan
- 1,5 yemek kaşığı sumak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limon
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım su bardağı su
- Tuz

Ön Hazırlık:

Fırını 200°C'ye ısıtın. Kırmızı soğanları kalın piyazlık doğrayın; tavuk kalçalarını ayrı bir tahtada hazırlayıp kurulayın. Zeytinyağı, sumak, kimyon, limon suyu ve tuzu bir kasede karıştırın; yarım su bardağı suyu ölçüp fırın kabını hazır edin.

Servis Önerisi:

Tavuğu fırından aldıktan sonra kısa süre dinlendirin ve soğanlarla birlikte tabaklara alın. Kabın dibinde biriken sumaklı pişme suyunu tavukların üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavukları çeşnilendirin:

- Zeytinyağı, sumak, kimyon, limon suyu ve tuzu geniş kapta karıştırın.
- Tavuk kalçalarını sosa bulayıp en az 15 dakika dinlendirin.

2. Soğanları hazırlayın:

- Kırmızı soğanları kalın piyazlık kesin ve fırın kabına yayın.
- Tavukları soğanların üzerine tek sıra yerleştirip yarım su bardağı suyu kabın kenarından dökün.

Kiraz'in Mutfağı

3. Fırında pişirin:

- Kabı 200°C fırında tavuklar renk alana kadar yaklaşık 35–40 dakika pişirin.
- Pişmenin ortasında tavukları çevirip tepsideki suyundan üzerlerine gezdirin.

4. Kıvamı kontrol edin:

- En kalın tavuk parçasını keserek içinin tamamen piştiğini doğrulayın.
- Soğanlar yumuşayıp hafif karamelize olduğunda yemeği kısa süre dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk kalçalarının en kalın bölümünün iç sıcaklığını gıda termometresiyle kontrol edin; 74°C'ye ulaşmalıdır. Soğanlar tamamen yumuşayıp hafifçe renk almalı, fırın kabındaki sumaklı su da tavukları kurutmadan hafifçe koyulaşmalıdır.

Saklama:

Artan tavuk ve soğanı iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken kaptaki sumaklı sudan üzerine gezdirin; tavuğun içi de iyice ısınana kadar fırında veya kapaklı tavada ısıtın.

>> **İpucu:** Soğanları kalın piyazlık kesin; sumaklı yağı tavuğa ve soğana eşitçe yedirip tek sıra dizin.

Kiraz'ın Mutfağı