

Nar Ekşili Tavuk Tava

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü, lokmalık doğranmış
- 1 kırmızı kapya biber
- 1 yeşil biber
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Tavukları ayrı kesme tahtasında doğrayın; sebzeleri ve tavayı çiğ tavuk temasından uzak tutun. Nar ekşisi, yağ, sarımsak ve baharatları karıştırıp tavuğa ekleyin; buzdolabında 10 dakika bekletin.

Yapılışı:

1. Geniş tavayı yüksek ateşte ısıtın. Tavukları tek kat halinde ekleyip renk alana kadar 4-5 dakika çevirin; gerekirse iki partide pişirin.
2. Soğan ve biberleri ekleyin. Sebzeler hafif diri kalacak şekilde 4 dakika soteleyin; ardından kalan marinadı tavaya dökün.
3. Ateşi orta seviyeye alın ve tavukların içi tamamen pişene, en kalın parçanın iç sıcaklığı 74°C değerine ulaşana kadar 5-7 dakika daha pişirin. Sos tavukları ince bir tabaka halinde kaplamalıdır.

>> **İpucu:** Nar ekşisini en başta yüksek ateşte uzun süre tutmayın; son aşamada eklemek aromasını korur.

Saklama:

Pişmiş tavuğu 2 saat içinde soğutup buzdolabına kaldırın; 3 gün içinde tüketin.

Kiraz'ın Mutfağı