



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Tavguk Souvlaki - Yunan Mutfağı



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü
- 1 limonun suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 kırmızı soğan
- 1 kırmızı biber
- Tuz ve karabiber
- 8 tahta şiş

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Pita ekmeği, cacık benzeri yoğurt sosu ve domatesle servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu marine edin:

- Küp tavuğu limon, yağ, sarımsak, kekik ve baharatla 20 dakika dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Soğan ve biberi tavuk parçalarıyla benzer büyüklükte kesin.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.



3. Şişleri dizin:

- Tavuk ve sebzeleri dönüşümlü geçirip aralıklı tepsiye yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Izgara tavada veya 220°C fırında çevirerek tamamen 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:** Tavuğu asitli marinatta saatlerce tutmak dokusunu bozabilir; 20-30 dakika yeterlidir.

Kiraz'ın
Mutfağı