KİRAZ'IN MUTFAĞI

Airfryer Tavuk Baget

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika (dinlendirme dahil)
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Bagetleri baharatlamadan önce kurulamak deriyi kızartır. Sepette aralık bırakın; hava dolaşımı olmazsa parçaları iki partide pişirin.

Malzemeler:

- 6 tavuk baget
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- Yarım çay kaşığı sarımsak tozu
- Yarım çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Parçaların boyu değişir; yalnız zamanlayıcıya güvenmeyip en kalın noktayı ölçün.

Yapılışı:

1. Baharatlayın:

- Tavukları kurulayın. Yağ, toz biber, sarımsak, kekik, tuz ve karabiberle her tarafını kaplayın.
- Airfryer'ı 190°C'de 3 dakika ön ısıtın.

2. Pişirin:

- Bagetleri tek sıra dizip 15 dakika pişirin. Maşayla çevirip 12-15 dakika daha pişirin.
- En kalın bagetin kemiğe değmeden ölçülen iç sıcaklığı 74°C'ye ulaşmalı; gerekirse 3-5 dakika ekleyin.

3. Dinlendirin:

- Temiz tabağa alıp 5 dakika dinlendirin. Çiğ tavukla temas etmiş yüzeyleri yıkamadan pişmiş tavukta kullanmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kiraz'ın Mutfağı

Deri kızarmış, kemiğe yakın et dahil tavuk tamamen pişmiş ve iç sıcaklık 74°C olmalıdır.

Saklama:

2 saat içinde kapalı kaba alıp buzdolabında 3 güne kadar saklayın; tekrar ısıtırken içi tamamen ısınsın.

Kiraz'ın Mutfağı