KİRAZ'IN MUTFAĞI



Fırında Elmalı Tavuk But

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 6 tavuk but
- 2 ekşi elma
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı kekik
- Yarım çay kaşığı tarçın
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Hardal.

Ön Hazırlık:

Elmaları çekirdek yuvalarını çıkarıp dilimleyin; soğanı piyazlık doğrayın. Zeytinyağı, hardal, kekik, tarçın, tuz ve karabiberi karıştırın. Çiğ tavukla temas eden bıçak ve tahtayı diğer malzemelerden ayrı tutun; fırını 190°C'ye ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Tavukları fırından aldıktan sonra 5 dakika dinlendirin. Elma ve soğanları tepsideki sosla birlikte tavukların yanına alıp sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hardallı çeşniyi hazırlayın:

- Zeytinyağı, hardal, kekik, tarçın, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırın.
- Sosun bir kısmını elma ve soğanlarla harmanlayın; kalanını tavuk butların her yerine sürün.

2. Tepsiyi düzenleyin:

- Elma dilimleri ve soğanı fırın kabının tabanına yayın. Tavuk butları derili yüzü yukarı bakacak şekilde üzerlerine yerleştirin.
- Parçaları üst üste bindirmeyin; aralarında hava dolaşacak boşluk bırakın. Çiğ tavukla temas etmiş gereçleri yeniden kullanmayın.

3. Fırında pişirin:

- 190°C fırında yaklaşık 40–50 dakika, butlar iyice pişip derileri renk alana kadar pişirin.
- Pişme sonuna doğru en kalın parçanın iç sıcaklığını kemikten uzakta ölçün; 74°C'ye ulaşmadan servis etmeyin.

4. Dinlendirip porsiyonlayın:

- Tepsiyi fırından alın ve tavukları yaklaşık 5 dakika dinlendirin.
- Elma ve soğanları tepsideki pişme suyuyla harmanlayıp tavukların yanında servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk butların en kalın kısmı kemiğe değmeden ölçüldüğünde en az 74°C'ye ulaşmalıdır. Elmalar yumuşayıp şeklini korumalı, soğanlar yanmamalıdır. Tavuk parçalarının büyüklüğüne ve fırına göre süre değişebileceğinden yalnızca dakikaya güvenmeyin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Elma dilimlerini pişirmenin ikinci yarısında ekleyerek dağılmadan karamelize olmalarını sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı