



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Patatesli Tavuk Baget



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 50 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 adet tavuk baget
- 4 adet orta boy patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Bagetleri kâğıt havluyla kurulayın; patatesleri eşit büyüklükte doğrayıp soğanı piyazlık kesin. Fırın kabını ve baharatları hazırlayın, fırını 200°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Yanında mevsim salatası veya cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Marineyi hazırlayın:

- Yoğurt, salça, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak ve baharatları karıştırın.
- Karışımı tadı dengeli dağılana kadar çırpın; yoğurt ve salçanın topak kalmamasına dikkat edin.



2. Tavuğu dinlendirin:

- Bagetleri marine sosuna tamamen bulayın.
- Marine kabını kapatıp buzdolabında en az 20 dakika bekletin; tavuğu oda sıcaklığında uzun süre bırakmayın.

3. Sebzeleri yerleştirin:

- Patates ve soğanı iri doğrayıp fırın kabına yayın, tavukları üzerlerine dizin.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Pişirin:

- 200°C fırında tavuklar kızarıp içleri tamamen pişene kadar yaklaşık 50 dakika pişirin.
- Pişmeye yakın bir patatesi çatalla kontrol edin; bagetlerin en kalın yerinde pembe et kalmadığını doğrulayın.

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.

Saklama:

Artan tavuk ve patatesi piştikten sonra iki saat içinde sığ kaplara bölüp buzdolabına alın; 3-4 gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken tavuğun iç sıcaklığının 74°C'ye ulaşmasına dikkat edin.

>> **İpucu:** Patatesleri eşit büyüklükte doğramak hepsinin aynı anda pişmesini sağlar.