

Fırında Pırasalı Tavuk

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g tavuk but eti
- 4 orta boy pırasa
- 1 havuç
- 1 kapya biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Hardal.

Ön Hazırlık:

Pırasaları boyuna yarıp katlarının arasındaki toprağı yıkayın, sonra halka doğrayın. Havuç ve kapya biberi hazırlayın; tavuk but etini lokmalık kesin ve çiğ tavuk için ayrı ekipman kullanın. Fırını 190°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Tepsiyi fırından alınca 5 dakika dinlendirin ve hardallı suyunu üzerine gezdirerek sıcak servis edin. Pırasa ve havuçları ezmeden porsiyonlayın.

Yapılışı:

1. Pırasa ve sebzeleri hazırlayın:

- Pırasaları iyice yıkayıp halka doğrayın; havucu ince dilimleyin, kapya biberi şerit kesin.
- Pırasanın katları arasında toprak kalmaması için doğradıktan sonra tekrar durulayıp süzdürün.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Hardallı sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, hardal, kekik, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırıp sıcak suyu ekleyin.
- Hardal sosunu pürüzsüzleştirene kadar çırpın; tavukla temas etmeden önce sebzeler için gereken miktarı ayırın.

3. Tavuk ve sebzeleri tepsiye dizin:

- Pırasayı, havucu ve kapya biberi fırın kabına yayın. Tavuk but parçalarını aralıklı yerleştirip hardallı sosu üzerine dökün.
- Çiğ tavukla temas etmiş kap veya gereçleri pişmiş yemeğe değdirmeyin.

4. Fırında pişirin:

- 190°C fırında yaklaşık 35–40 dakika, sebzeler yumuşayıp tavuk tamamen pişene kadar tutun.
- En kalın tavuk parçasını keserek kontrol edin; yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pırasalar yumuşamalı, havuç çatal batacak kıvama gelmeli ve tavuğun en kalın parçası tamamen pişmiş olmalıdır. Hardallı sos tepside hafifçe koyulaşmalı; sıvı erken azalırsa kabı kapatıp pişirmeyi sürdürün.

Saklama:

Yemeği iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez ısıtın; tavuk içeren yemeğin merkezi tamamen ısınmalıdır.

>> **İpucu:** Pırasaları kalın halkalar halinde keserek tavuk pişene kadar dağılmalarını önleyin.

Kiraz'in Mutfağı