



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Tavuk Şiş



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü
- 1 kırmızı biber
- 1 yeşil biber
- 1 kabak
- 1 kırmızı soğan
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Bulgur pilavı, közlenmiş domates ve cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu marine edin:

- Kuşbaşı tavuğu yoğurt, salça, yağ ve baharatlarla karıştırıp 20 dakika dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. Sebzeleri hazırlayın:

- Biber, kabak ve soğanı tavuklarla benzer büyüklükte kesin.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

3. Şişleri dizin:

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

4. Pişirin:

- 200°C fırında şişleri yarısında çevirerek 25-30 dakika 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:** Tahta şişleri kullanmadan önce 20 dakika suda bekletmek yanmalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfacı