



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Soslu Tavuk Kanatları



Süre: 1 Saat 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Süre Notu: 15 dakika hazırlık + en az 60 dakika marine + yaklaşık 40 dakika fırın, 1 saat 55 dakikadır. 4-5 saatlik uzun marine tercih edilirse toplam uzar.

Malzemeler:

- 1 kg tavuk kanat
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber

Ön Hazırlık:

Soslu tavuk kanatlarını fazla nemini alarak hazırlayın. Yoğurtlu sosu ayrı kapta karıştırın; kanatlar buzdolabında en az 1 saat marine olacağı için bu süreyi servis planına ekleyin.

Servis Önerisi:

Kanatları piştikten sonra sıcak servis edin. Yanına sunacağınız yoğurtlu sosu çiğ tavukla temas eden marine karışımından ayrı hazırlayın.

Yapılışı:

1. Marine Sosunu Hazırlama:

- Geniş bir kasede yoğurt, zeytinyağı, salça, ketçap, ezilmiş sarımsak ve tüm baharatları karıştırın.



2. Tavukları Marine Etme:

- Tavuk kanatlarını hazırladığınız sosla güzelce harmanlayın.
- Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
- Daha yoğun lezzet için 4-5 saat bekletmeniz önerilir.

3. Fırında Pişirme:

- Marine edilmiş tavukları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
- Önceden ısıtılmış 200°C fırında 40 dakika kadar, ara ara çevirerek pişirin.
- Kanatların iç sıcaklığını kontrol ederek pişme tamamlandığında fırından çıkarın.

4. Servis:

- Sıcak servis edin.
- Yanında patates kızartması veya yoğurtlu sos ile sunabilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kanadın kızarması yeterli kontrol değildir. Gıda termometresini kemiğe değdirmeden en kalın etli bölüme batırın; iç sıcaklık en az 74°C olmalıdır. Izgara modunda üstü hızla kızarabileceği için yakından izleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı