



KIRAZ'IN
MUTFACI



Fırında Sumaklı Tavuk ve Soğan



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 700 g tavuk kalça
- 3 kırmızı soğan
- 1,5 yemek kaşığı sumak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limon
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım su bardağı su
- Tuz

Ön Hazırlık:

Fırın kullanıldığı için fırını önceden ısıtıp uygun kabı hazırlayın. Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

Servis Önerisi:

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatısından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

Yapılışı:

1. Tavukları çeşnilendirin:

- Zeytinyağı, sumak, kimyon, limon suyu ve tuzu geniş kapta karıştırın.
- Tavuk kalçalarını sosa bulayıp en az 15 dakika dinlendirin.

2. Soğanları hazırlayın:

- Kırmızı soğanları kalın piyazlık kesin ve fırın kabına yayın.



- Tavukları soğanların üzerine tek sıra yerleştirip yarım su bardağı suyu kabın kenarından dökün.

3. Fırında pişirin:

- Kabi 200°C fırında tavuklar renk alana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin.
- Pişmenin ortasında tavukları çevirip tepsideki suyundan üzerlerine gezdirin.

4. Kıvamı kontrol edin:

- En kalın tavuk parçasını keserek içinin tamamen piştiğini doğrulayın.
- Soğanlar yumuşayıp hafif karamelize olduğunda yemeği kısa süre dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

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

>> **İpucu:** Soğanları kalın piyazlık kesin; sumaklı yağı tavuğa ve soğana eşitçe yedirip tek sıra dizin.