



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Tavuklu Karnabahar



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g tavuk göğsü
- 1 küçük karnabahar
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Yanında sade bulgur pilavıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Karnabaharı hazırlayın:

- Çiçeklere ayırıp 4 dakika haşlayın ve süzün

2. Tavuğu soteleyin:

- Küp tavuğu soğan ve biberle yüksek ateşte renk aldırın

3. Sosu karıştırın:

- Yoğurt, salça, yağ ve baharatları çırpın

4. Fırınlayın:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Tüm malzemeyi kaba alıp sosla harmanlayın ve 190°C fırında 30 dakika pişirin

>> **İpucu:** Tavuğu tamamen pişirmeden yalnızca mühürlemek fırında kurumasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı