

# Fırında Yoğurtlu Tavuk But

**Süre:** 1 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 4 kemikli tavuk but
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

## Ön Hazırlık:

Tavuk için kullanılan bıçak, kap ve kesme tahtasını diğer malzemelerden ayırın. Fırını 200°C alt-üst ayarda ısıtın; butların yüzeyindeki fazla nemi kağıt havluyla alın.

## Servis Önerisi:

Bulgur pilavı, fırın sebzeleri ve mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

---

## Yapılışı:

### 1. Marineyi hazırlayın:

- Yoğurt, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, salça ve bütün baharatları pürüzsüz bir sos olana kadar karıştırın.
- Yoğurt ve salçanın topak kalmamasına dikkat edin; marinadın tuzunu tavuğun her tarafına eşit ulaşacak biçimde ayarlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

**2. Tavukları dinlendirin:**

- Butların etli kısımlarına iki sığ çizik atıp marinadı bütün yüzeylerine ve deri altına yedirin.
- Kabın üzerini kapatıp buzdolabında en az bir saat bekletin; pişirmeden yirmi dakika önce çıkararak aşırı soğukluğunu alın.

**3. Tepsiye yerleştirin:**

- Butları deri tarafı yukarı bakacak ve birbirine değmeyecek biçimde fırın kabına dizin, kalan sosu ince tabaka halinde sürün.
- Parçalar arasında boşluk bırakmak sıcak havanın dolaşmasını sağlar; çok kalın yoğurt tabakası kızarmayı geciktirebilir.

**4. Fırında pişirin:**

- Tavukları önceden ısıtılmış fırında yaklaşık kırk beş dakika, yüzey kızarıp içleri tamamen pişene kadar tutun.
- Son on dakikada tepsideki sostan üzerlerine gezdirin; daha çıtır deri için fırının üst ayarını kısa süre kontrollü kullanın.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Butların en kalın kısmında pembe et kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız kemiğe değdirmeden ölçülen merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır. Dinlendirme sırasında sıcaklık dengelenir.

>> **İpucu:** Tavuğu fırından aldıktan sonra sekiz dakika dinlendirin; hemen kesmek et suyunun tabağa akmasına ve etin kurumasına yol açar.

Kiraz'ın Mutfağı