



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Yoğurtlu Tavuk But



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 6 adet tavuk but
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı su

Yapılışı:

1. Marine Sosunu Hazırlama:

- Bir kapta yoğurt, zeytinyağı, salça, ezilmiş sarımsak ve baharatları karıştırın.
- Homojen kıvamda bir sos elde edin.

2. Tavukları Marine Etme:

- Tavuk butlarını hazırladığınız yoğurtlu sos ile güzelce kaplayın.
- Üzerini streç filmle kapatarak buzdolabında **en az 1 saat** dinlendirin.
- Daha lezzetli olması için 4-5 saat bekletmeniz önerilir.

3. Fırında Piştirme:

- Marine edilen tavuk butlarını fırın kabına yerleştirin.
- Üzerine 1 çay bardağı su gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 45 dakika** kadar pişirin.



- Ara ara çevirerek pişirmeye devam edin.
- Üzeri kızarıncaya fırından çıkarın.

4. Servis:

- Fırında yoğurtlu tavuk butlarını sıcak olarak servis edin.
- Yanında pilav veya fırın sebzeleri ile sunabilirsiniz.

>> İpucu:

Tavuk butlarının daha çıtır olması için son 10 dakikada fırının ızgara modunu açabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı