



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Izgara Tavuk Göğüs



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-3 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet tavuk göğüs
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Servis Önerisi:

Izgara sebzeler veya yeşil salata ile servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Marine:

- Zeytinyağı, limon suyu ve baharatlarla tavukları harmanlayın. 10 dakika bekletin.

2. Piştirme:

- Izgara/tava çok ısındıktan sonra tavukları 6-7 dakika bir yüz, 5-6 dakika diğer yüz pişirin.

>> **İpucu:** Tavukları çok kalınsa ortadan kelepik gibi açarak inceltin; daha eşit pişer.