Piri Piri Tavuk - Portekiz Mutfağı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 tavuk kalça
- 3 acı kırmızı biber
- 3 diş sarımsak
- 1 limonun suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Patates ve yeşil salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Piri piri sosunu hazırlayın:

- Acı biber, sarımsak, limon, sirke, yağ ve baharatları pürüzsüz çekin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

2. Tavuğu marine edin:

- Tavukları sosla kaplayıp buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Tavuğu yerleştirin:

- Parçaları derili yüzleri üste gelecek biçimde tepsiye dizin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- 210°C fırında dışları kızarıp içleri tamamen pişene kadar 35 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Acı seviyesini biberlerin çekirdeklerini azaltarak ayarlayın.

Kiraz'ın Mutfağı