

# Balkabaklı Tavuk Tepsi Fırında

Toplam 54 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~356 kcal

Açılış 8/10

Avustralya usulü balkabaklı tavuk tepsi fırında, kuğu balkabağı ve kekikle buluşturarak pratik bir akşam yemeği yapar.

## Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 500 gr Balkabağı
- 1 adet Soğan
- 2 dal Taze kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Tavuk butları balkabağı ve soğanı yağ ve kekikle harmanlayın.
2. Malzemeyi tek sınıra tepsiye yayın parçalar buharda kalsın.
3. Tepsiyi 200°C fırında 25 dakika pişirin.
4. Tavukları çevirip tepsi suyunu üstlerine gezdirin.
5. Yemeği 15 dakika daha fırında, tavuk butları tamamen pişene ve yüzeyi kızarana kadar tutun.
6. 5 dakika dinlendirip roka veya limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balkabağından 1 cm daha küçük küp kesmek aynı sürede kızarmalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Balkabaklı tavuk tepsi fırında servis edilerek tavuk butları balkabağı parçalarını üstüne alın.