

Chermoula Tavuk

Toplam 150 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 7/10

Chermoula tavuk, kişniş ve limonlu marinadla tavuk etine işlemeyle kurulan Fas usulü bir tabaktır.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk kalça
- 0.5 demet Kişniş
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Limon
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Kişniş, maydanoz, sarımsak, limon suyu ve zeytinyağı iyice çekin.
2. Tavuğu chermoula ile kaplayıp 1 saat buzdolabında dinlendirin.
3. Tavuğu fırında 1 saat pişirin, parçalar buharda kalmalıdır.
4. Tavuğu 200°C fırında 35 dakika pişirin.
5. Fırın suyunu üstüne gezdirip 5 dakika dinlendirin ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Marinadla ete sürmek, aromayı daha derine taşır. Marinadın altındaki ete sürün; 1 saat bekleme aromayı içeri taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuskus koyup tavuğu sıcak olarak servis edin.