

Firinda Tavuk Pirzola

Toplam 125 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 8/10

Yoğurtlu baharat marineli tavuk pirzolanın patatesle fırında pişen hali.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk pirzola
- 4 adet Patates
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber

Yapılışı

- Yoğurt, yağ, salça, sarımsak ve baharat pürüzsüz karıştırın.
- Tavuk pirzoları sosla kaplayıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
- Patatesleri elma dilimi kesip tepsiye yayın.
- Tavukları patateslerin üstüne yerleştirin, patatesler kuru kalmasın diye tavuk suyuyla temas etsin.
- 200°C fırında 35 dakika pişirin.
- Tavukları çevirip 8 dakika daha pişirin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavukları en az 30 dakika marine edin; yoğurt eti daha yumuşak yapar. Pirzoları streçli kapta 1 saat dinlendirin; daha kalın parçaları 2 saate kadar bekletebilirsiniz.

SERVİS ÖNERİSİ

Çoban salata ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Süt