

# Jamaican Jerk Chicken

Toplam 1495 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 55 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal

Jerk chicken, yenibahar, kekik, taze soğan, sarımsakzencefil ve Scotch bonnet biberiyle güçlü bir marine kurar.

## Malzemeler

### Marine için

- 1.2 kg Kemikli tavuk parçaları
- 5 dal Taze soğan
- 1 adet Scotch bonnet biberi
- 6 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil
- 2 tatlı kaşığı Yenibahar
- 2 yemek kaşığı Taze kekik
- 2 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Sıyağ

## Yapılı

- Taze soğan, Scotch bonnet, sarımsakzencefil, yenibahar, kekik, lime suyu, esmer şeker, üzüm sirkesi ve tuzu blenderdan geçirin.
- Tavuk parçalarını tervisine birkaç çizik atın.
- Tavuğu marinadla kaplayıp 24 saat buzdolabında bekletin.
- Fırın 220°C ısıtın ve ızgaraya orta yüksek ateşe hazırlayın.
- Tavuğu yağlanmış tepsiye alıp 35 dakika kapalı pişirin.
- Üstünü açıp 5 ila 20 dakika kabuğu koyulaşana kadar pişirin.
- Tavuğu 5 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Scotch bonnet çok acıysa çekirdeklerini azaltarak meyvemsi tadı koruyabilirsiniz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Rice and peas, lime ve lahana salatas1ylæervis edin.