

# Manisa Mesir Baharatlı Tavuk

Toplam 70 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk 4 kişilik Kolay ~268 kcal Açılış 7/10

Manisa mesir baharatlı tavuk, tavuk parçalarını aromatik baharat ve yoğurtla marine ederek fırında kulu ve sulu bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Tavukları kurulağı yoğurt, yağ ve mesir baharatıyla her tarafını kaplayın.
2. Tavuğu buzdolabında 30 dakika dinlendirin, baharat aromasını emsin.
3. Fırın tepsisini yağlayın tavukları tek kat halinde yerleştirin.
4. Tavukları 190°C fırında 18 dakika pişirin.
5. Tepsideki sosu tavukların üstüne gezdirin ve 8 dakika daha pişirin.
6. Fırında 21 dakika dinlendirin, sıcak servis suyu keserken dikkatli olun.
7. Tavuğu tepsi sosuyla servis edin, baharatlı yağ tabakta kuru kalmasın.

### PÜF NOKTASI

Marineyi en az 20 dakika bekletmek baharatın emmesini sağlar. Baharatı yoğurtla açıp tavuğa yedirin; 30 dakika kısıtlı pişirmesi için yeterli tabaka bırakın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis tabağına alınyanında zeytin salatası ve limonla birlikte sunun.

## Alerjenler

Süt