

Peri Peri Chicken

Toplam 145 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk 4 kişilik Zor ~540 kcal

Peri peri chicken, tavuğu acı biber, sarımsak, limon, zeytinyağı ve baharatlı marinadla kızartılarak, ekşi acı bir fırın yemeğine çevirir.

Malzemeler

Tavuk için

- 1.6 kg Bütün tavuk

Marine için

- 4 adet K1rm acı biber
- 5 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 1 adet Lime

Yapılışı

- Acı biber, sarımsak, limon suyu, üzüm sirkesi, zeytinyağı, toz biber, kekik, tuz ve karabiberi blenderdan geçirin.
- Tavuğun bel kemiğini çikararak kebek gibi açın derisini kağıt havluyla kurulayın.
- Marinadı tavuğun üstüne ve derinin altına sürüp 1 saat buzdolabında bekletin.
- Fırını 200°C 15 dakika tavuğu derisi üste gelecek şekilde tepsiye alın.
- Tavuğu 40 dakika pişirin, arada tepsideki sosla ıslatın.
- Fırını 200°C çikararak 10 ila 15 dakika deriyi kızartın.
- Tavuğu 10 dakika dinlendirin, lime dilimleriyle parçalayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğun derisini kurutup marinadla sürmek baharatlı ete işlemlerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates, lahana salatası ve lime dilimleriyle servis edin.