

# Piri Piri Chicken

Toplam 320 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal

Piri piri chicken, tavuğu acı biber, sarımsak, limon, sirke, paprika ve kekikli marinada bekletip kızgın tava üzerinde kızartılır.

## Malzemeler

### Marine için

- 1.2 kg Tavuk but
- 5 adet Kuru acı biber
- 2 adet Kuru acı biber
- 6 diş Sarımsak
- 0.3 su bardağı Limon suyu
- 0.3 su bardağı Üzüm sirkesi
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı
- 2 çay kaşığı Tütsülenmiş paprika
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

### Servis için

- 600 gr Patates

## Yapılışı

- Acı biber, sarımsak, limon suyu, üzüm sirkesi, zeytinyağı, paprika, kekik ve tuzu blenderdan geçirin.
- Tavuk butlarının derisine kesikler atın ve marinadın her yerine sürün.
- Tavuğu buzdolabında en az 4 saat marine edin.
- Fırın 200°C sıcaklığında patatesleri iri doğrayın.
- Tavuğu patateslerle tepsiye alıp 40 dakika pişirin.
- Fırın 220°C sıcaklığında 12 ila 15 dakika kabuk kızarmaya kadar pişirin.
- Tavuğu 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğun derisini çizmek marinadın ete işlemesini ve fırında daha iyi kızarmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Patates, köz mısır ve limonlu salatayla servis edin.

