

Portekiz Piri Piri Tavuk

Toplam 185 dk Hazırlama 125 dk · Pişirme 40 dk 4 kişilik Orta ~540 kcal Açılış 10/10

Piri piri tavuk, sarımsak, biber ve zeytinyağı marinatı tavuğa işlediği, yüksek ısıda zaran Portekiz klasiğidir.

Malzemeler

Marine için

- 1.4 kg Bütün tavuk
- 4 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 diş Sarımsak
- 3 adet Acı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 600 gr Patates
- 1 adet Limon

Yapılış

- Tavuğu sırt kemiğinden kesip kelebek açın.
- Sarımsak, biber, limon suyu, zeytinyağı, toz biber, kekik, tuz ve karabiberi blenderdan geçirin.
- Tavuğu marinadla kaplayıp buzdolabında 2 saat dinlendirin.
- Fırın 220°C'ye ısıtın.
- Tavuğu derisi üstte olacak şekilde tepsiye alıp patatesleri yanına yerleştirin.
- Tavuğu 35-40 dakika içi pişip derisi kızarıncaya kadar fırınlayın.
- 10 dakika dinlendirip limon dilimleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu kelebek açmak derinin eşit kızarmasını ve marinadın daha iyi işlenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın patates, yeşil salata ve limon dilimleriyle servis edin.

