

## Akdeniz Usulu Tavuk Sis

### Malzemeler

2 adet tavuk gogsu

Tuz

Karabiber

Zeytinyag

Kirmizi toz biber

1 kirmizi sogan

### Yapilisi

Tavuklari kusbasi seklinde dograyin. Kalin dilimlenmis kirmizi sogan, tuz, karabiber, zeytinyag ve toz kirmizi biber kullanarak marine edin. Bu halde dolapta saklama kabinda en az birkac saat yahut gece onceden bekletin.

Cop sislere; bir tavuk parcasi bir dilim kirmizi sogan olacak sekilde dizin. Ocak ustü izgarada yada mangalda izgara izleri cikana ve tavuklar artik pembe renkten beyaza donene dek pisirin. Pilav, yesillikler, lavas ekmek, salata ve ayran ile ikram edin.