

Biberiyeli Tavuk Parcalari

Malzemeler

- 1 butun tavuk (parcalara ayrilmis)
- 1 adet limon suyu
- 1 cay bardagi zeytinyagi
- 1 cay kasigi limon (kabugu rendesi)
- 1\2 cay bardagi beyaz sarap
- 1 dis sarimsak (dovulmus)
- 3 corba kasigi biberiye (dogranmis)
- Tuz ve Karabiber

Yapilisi

Tavuk disindaki tum malzemeleri homojen oluncaya kadar karistirin.

Karisima tavuk parcalarini ilave edin ve agzi kapali bir bicimde buzdolabinda en 1 saat marine edin.

Izgarada ya da tavada her iki tarafi kizarana kadar pisirin ve servise hazir