

Firinda Sacakli Tavuk

Malzemeler

2 adet but
2 yemek kasigi yogurt
1 yemek kasigi un
1 yumurta sarisi
Tuz ,karabiber
2-3 dis sarimsak
1 cay bardagi tavuk suyu
SOSU
2-3 kasik sivi yag
1 yemek kasigi domates salcasi
Kirmizi biber

Yapilisi

Oncelikle tavugu tencereye alin. tuz biberi ekin ve pisene kadar haslayin.Pismis olan tavugu tepsiye alarak didikleyin ve tepsiye yayın. Bir kaseye unu yogurdu ve dovulmus sarimsagi koyun ve iyice karistirin ve uzerine yeteri miktarda tavuk suyu eklenerek harc yapilir.Hazirladigimiz harci tavugun uzerine dokun.

Bir tavada yagi eritip icine salca ve biber ezilerek tepsideki tavugun uzerine gezdirilir. Onceden isinmis 250 derecelik firinda yaklasik 20-30 dakika pisirilir ve servise hazır. ellerimize saglik