

Firinda Soslu Tavuk

Malzemeler

4 adet tavuk gogsu
5 dolu yemek kasigi yogurt
4-5 dis sarimsak
1 yemek kasigi kekik
Yarim cay bardagi siviyağ
2 adet kirmizi biber
Tuz ,karabiber

Yapilisi

Sarimsak ve kirmizi biberleri robottan gecirin.Icine yogurt, siviyağ,kekik,tuz ve karabiber ekleyip karistirin.

Tavuk goguslerini buyuk parcalara bolup genis bir kaba alin.Uzerine hazirladigimiz sosu dokup sosun iyice tavuklara bulanmasini saglayin.Bu sekilde yarim saat kadar dolapta bekletin.(bir gece onceden de hazirlayabilirsiniz)

Yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirip onceden isitilmis 180 c firinda uzerleri iyice kizarana kadar pisirin.