

Kori Soslu Tavuk

Malzemeler

Yarım kg tavuk gogsu
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
1 corba kasığı yogurt
1 corba kasığı salça
2 corba kasığı sıvı yağ
yarım çay kasığı kori
tuz
karabiber
pul biber
kekik
defne yaprağı

Yapılışı

Kus baskı doğranan tavukları derin bir kaba alın üzerine soğanı ve sarımsağı rendeleyin. Salçayı, yogurtu, yağı ve tüm baharatları ekleyip iyice karıştırın. Üzerini kapatıp buzdolabında dinlendirin. Ne kadar çok bekletirseniz o kadar çok lezzetli olacaktır.

Cabuk pismesini istiyorsanız teflon tavada suyunu çekip iyice kızarana kadar soteleyin. Bu sos tarifi aslında ızgara et terbiyesidir. Akşamdan kuzu etlerini bu sosla hazırlarsanız çok lezzetli ızgara şis yapabilirsiniz. Kanat, büt ve göğüs için de ızgaralık hazırlayabilirsiniz. Dilerseniz evde fırında borcamda ara sıra karıştırarak pıslırıp ziyaret sofralarınızı süsleyebilirsiniz.