

Soslu Tavuk Sis

Malzemeler

2 adet tavuk gogus eti
1 cay kasigi kekik
1 cay kasigi kirmizi pul biber
4 yemek kasigi siviyağ
2-3 yemek kasigi sut
2 yemek kasigi yogurt
1 yemek kasigi salca
Tuz
Diger malzemeler;
Tahta sis
Aluminyum folyo

Yapilisi

Ilk olarak gogus etlerini kare kare dograyin.

Daha sonra siviyağı, sut, yogurt, salca, kekik ve pul biberini karistirip bir sos hazirlayin.

Tavuk etlerinizi bu sosta en az 1 saat beklettikten sonra sise dizin.Sisin sap kisimlarini firin sicakligindan zarar gormemesi icin aluminyum folyo ile sarin. 220 oC firinda hafif pembelesene kadar pisirin.