

Soslu Tavuk

Malzemeler

4 adet tavuk baget ya da but

1 corba kasigi yogurt

1 tatli kasigi biber salcasi

2 dis sarimsak

Pul biber

Kekik

Karabiber, tuz

Yapilisi

Oncelikle tavuklarimizi yikiyoruz. Bicakla etli kisimlarina cizik atiyoruz. Sarimsaklari rendeleyip, tavuk haric diger tum malzemeleri bir kabin icinde karistiriyoruz. Hazirlamis oldugumuz karisima butlarimizi guzelce buluyoruz. Sosladigimiz butlari daha lezzetli olmasi icin buzdolabinda 1-2 saat kadar bekletiyoruz. Ardindan, pisirme kagidi serili tepsiye dizip 200 derecede uzerileri kizarana kadar pisiriyoruz.