

Soya Soslu Tavuk Pirzola

Malzemeler

6 -8 adet derisi alınmis tavukpirzola

3-4 yemek k. soya sosu

4-5 dis sarimsak

1 yemek k. kirmizi biber

Yarim yemek k. kekik

Yapilisi

Derin bir kaba kirmizi biber, ezilmis sarimsak ve kekigi alin. Uzerine soya sosunu dokun ve karistirin. Tavuklarin derilerini ayirin ve yikayip suzun. Tavuklari sosun uzerine ekleyin ve guzelce karistirin. Agzina streç film ortun ve buzdolabina yarim saat dinlendirin. Dolaptan cikarin ve oda sicakligina gelene kadar bekleyin. Teflon tava veya ızgaranizi kizdirin. Tavuklari harli ateste arkali onlu sularini birakmasina izin vermeden (muhurleyerek) pisirin.

Etlerinizin her iki tarafi kizarınca tavanizin agzini kapatın ve ocagi iyice kisin. Bu sekilde yaklasik 40-45 dk. (etler suyunu birakip tekrar cekene kadar) pisirin.