

Tavuk Cop Sis

Malzemeler

2 tavuk gogsu

Kiraz domates

Kirmizi arpacik sogani

Yesil biber

Marine etmek icin;

Rendelenmis 1 kuru sogan

Rendelenmis 1 dis sarimsak

1 yemek kasigi salca

Tuz

Karabiber

Zeytinyag

1 tatli kasigi toz kirmizi biber

Yapilisi

Ilk olarak tavuk goguslerini kup kup dograyin.Tavuklari marine etmek icin zeytinyag, rendelenmis sogan, sarimsak ve baharatlari karistirip marine edin. Dolapta birkac saat dinlendirin.Kullanacaginiz cop sisleri yanmaması icin birkac saat onceden suda ıslayin.Tavuklari, dogranmis tatli yesil biberleri, domates ve arpacik soganlari sirayla sislere gecirin. Onceden isinmis mangalda veya ocak ustü izgarada (grill de) iyice pisirin.