

Tavuk Izgara

Malzemeler

Yarım kilo derisiz tavuk gogsu

1 tatli k. domates salcasi

1 tatli k. biber salcasi

3 yemek k. zeytinyagi

1 cay bardagi sut

1 adet orta boy sogan

1 dis sarimsak

1 cay k. karabiber

1 cay k. toz biber

1 tatli k. tuz

Yapilisi

Tavuk gogsunu yikayin ve suzun. Ardindan kalnligi 1.5 cm. olacak sekilde ve arzu edilen buyuklukte dograyin. Dogranmis parcalar catalla bir kac yerinden delin, uzerine 1 tatli kasigi tuz serpin ve karistirin. Sogan ve sarimsagin suyunu cikarin.

Kapakli bir kase icerisine domates salcasi, biber salcasi, sogan ve sarimsak suyu, zeytinyagi, sut, karabiber, toz kirmizi biber ilave edin ve karistirin. Uzerine izgaralik dogranmis, delinmis ve tuzlanmis tavuk gogsunu ekleyin ve sosa bulayin. Ardindan sos kabinin kapagini kapatın ve 24 saat dinlenmesi icin buzdolabina kaldirin.

Izgarayi kizgin hale getirin ve yaglayin. Ardindan, marine edilmis tavuk etlerini izgara uzerine dizin. Et uzerine izgara izi ciktikten sonra diger tarafini dondurun. Tavuk gogsu parcalarini parlak bir gorunum alincaya kadar pisirin.