

Tavuk Tandir

Malzemeler

1 kilo tavuk pirzola
1 adet kucuk sogan
Yarim limon suyu
1 tatli k. seker
1 tatli k. karabiber
1 tatli k. kirmizi biber
4 yemek k. zeytinyagi
2 tatli k. tuz

Yapilisi

Sos malzemelerini karistirin. Tavuklarin derilerini soyup sosa ekleyin.
Etleri sosa bulayin ve 1 saat kadar dinlendirin.
Duduklu tencereye etleri dizin. Orta kismina soyulmus sogani butun halde yerlestirin.
Ocagin altini iyice acip kapagi kapatın.
Buhar cikisi baslayınca ocagin ısınıni yarıya indirin. Duduklunun pimini 2. kademeye getirin. Normal duduklu tencere kullanıyorsanız pimi asagi indirin.
45 dakika pisirip tencereyi ocaktan alın.
Pimi once 1. kademeye, daha sonra buhar cikisina ayarlayip kapagi acin.
Kevgirle etleri alip bir tavaya dizin. Uzerine cok az zeytinyagi gezdirip orta ateste arkali onlu hafifce kizartin.