

Terbiyeli Tavuk Pirzola

Malzemeler

6 adet tavuk pirzola

2 yemek kasigi yogurt

Yarim cay kasigi karabiber

1'er tatli kasigi kori, kekik, pulbiber

3-4 dis sarimsak

Yarim cay bardagi siviyađ

Tuz

Yapilisi

Terbiyesi icin; yogurt, siviyađ, sarimsak ve baharatlari karistirin. Tavuklari terbiye karisimina bulayip yaklasik 1 saat kadar buzdolabinda bekletin. Vaktiniz varsa bir gece onceden de teribiyede bekletebilirsiniz.

Sonra yayvan bir tencereye tavuk derileri alta gelecek sekilde yerlestirip kapagini kapatın. Once orta dereceli ateste sulandiktan sonrada kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin. Tavuklar suyunu cekip yagini birakinca arka taraflarini da cevirip kizartin. Kizaran tavuklari tercihen pilavla veya salata ile servis yapabilirsiniz..