

Yogurt Soslu Tavuk

Malzemeler

5 adet tavuk but

Sos icin gerekli malzemeler;

1 tatli kasigi biber salcasi

1 corba kasigi domates salcasi

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi yogurt suyu

1/2 limon suyu

3 dis sarimsak

1 tatli kasigi pul biber

1/2 sogan

1 cay kasigi karabiber

1 tatli kasigi kimyon

yeterince tuz

Yapilisi

Ilk olarak soganlari ve sarimsaklari kabuklarindan cikarip rondodan gecirin.Daha sonra uzerine sos malzemelerini ilave edip karistirin.Bu karisimi tavuklarin sigabilecegi genis bir saklama kabina alin,Tavuklari icine yerlestirip iyice sosa bulanmasini saglayin.Bu saklama kabinin kapagini kapatip bir gece buzdolabinda dinlendirin.

Bir gun sonra,butlari ve tum sosu isiya dayanakli firin kabina yerlestirin ve yaklasik 200 C isili firinda pisirin.Pisirme esnasinda ara sira kontrol edin.Ben yaninda patates ve pilav ile servis yaptim.Afiyet olsun