

ZENCEFİLLİ VE KIRMIZIBİBERLİ TAVUK



Malzemeler (10 adet):

10 adet (1 kg) tavuk baget

Tavukların sosu için:

2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyag Gurme Kaymaklı**

10 cm' lik taze zencefil

3 adet büyük boy kırmızıbiber

5 diş sarımsak

2 tatlı kaşığı kişniş

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

2 büyük tutam ıhlamur

Tavukları bulamak için:

1 su bardağı (120 gr) un

Fırın tepsimiz için:

1 tatlı kaşığı (15 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Tabağımızı süslemek için:

2-3 dal maydanoz

1 yemek kaşığı ıhlamur çiçeği

Hazırlanışı:

ıhlamur dışında tavuklarımızın sosu için gerekli olan bütün malzemeleri robotumuza (**robot yoksa nasıl yapacak, ekleyelim**) koyarak parçalıyoruz. Tavuklarımızı una bulayarak kenara alıyoruz. Daha sonra una buladığımız tavuklarımızın her tarafını robottan geçirerek hazırladığımız sosa bulayarak **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağladığımız fırın tepsimize diziyoruz. Aralarına da ıhlamurumuzu serpiştiriyoruz. 170 derece önceden ısıtılmış fırında 45-50 dk kadar pişirip üzerine maydanoz ve ıhlamur çiçeği serpererek sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Tavuklarımızı bularken kullanacağımız beyaz un yerine galeta unu kullanırsak ve sosa da 1 çay bardağı dövülmüş ceviz eklersek tavuğumuzun lezzetini arttırmış oluruz.