

**Emine Peksen Yenidünya**

**Barbekü Sosunda Marine Humuslu Tavuk Sarma**

**Malzemeler**

**Tavukların Marine için:**

6 Parça Çok İnce Dövülmüş Tavuk But

2 Su Bardağı Barbekü Sos

20 Ad. Kürdan

**Barbekü Sos için:**

2 Yemek Kaşığı Tane Kimyon, Kişniş

1 Tatlı Kaşığı Kekik

400 Gr. Ketçap

4 Yemek Kaşığı Dut Pekmezi

2 Ad. Soğan

1 Ad. Portakal

4 Diş Sarımsak

1/2 Bardak Zeytinyağı

Yemek Kaşığı Acı Toz Kırmızı biber

2 Yemek Kaşığı Elma Sirkesi

2 Yemek Kaşığı Tavuk Suyu

1/2 Yemek Kaşığı Karabiber

1/2 Çay Bardağı Su

Tuz

**Humus için:**

800 Gr. Haşlanmış Nohut

3/4 Su Bardağı Tahin

4 Diş Sarımsak

1/4 Çay Bardağı Limon Suyu

1/4 Çay Bardağı Su

4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

2 Çay Kaşığı Toz Şeker

**Harç için:**

3 Ad. Közlenmiş Kırmızıbiber  
8 Dilim Pastırma  
2,5 Yemek Kaşığı Tereyağı  
1 Yemek Kaşığı Kırmızı Toz Biber  
6-7 Dal Maydanoz  
Tuz

**Barbekü Sos için:**

**1-**Bir tavaya, tohum halinde olan kimyon ve kişnişten ikişer yemek kaşığı konularak yüksek ateşte 3 dakika kadar kavrulur.  
**2-**Mutfak robotuna soğanlar dörde bölünerek yerleştirilir. Sarımsakları ekleyerek, üzerine kavrulmuş kişniş ve kimyon ilave edilir ve püre olana kadar çekilir.  
**3-**Bir tavaya zeytinyağı ve püre hale getirilen soğan eklenir. 5-6 dakika boyunca karıştırılarak püre pişirilir. Daha sonra içine ketçap, acı toz kırmızıbiber, karabiber eklenir. Pekmez ve portakal suyuna sirke ilave edilerek 10 dakika kaynatılır. Sos hazır olunca bir kaba sostan 3/4 su bardağı kadar alınarak içine tavuklar konulur. Marine olması için kenara alınır.

**Humus için:**

**1-**Nohut yıkama kabında kabuklarından tamamen kurtulana kadar ovuşturularak yıkanır. Ardından tüm malzemeler mutfak robotuna eklenerek pürüzsüzleşene kadar çekilir.

**Harç için:**

**1-**Tavaya bir tatlı kaşığı tereyağı ekleyerek, enlemesine ince parçalar halinde doğranmış pastırma tavada hafifçe çevrilir.  
**2-**Sonra ince şeritler halinde doğranmış közlenmiş kırmızıbiber turşusu ve humus suyu çekilene kadar karıştırılır. Tereyağı da ilave edilerek biraz daha kavurmaya devam edilir.  
**3-**Son olarak toz kırmızıbiber ve kabaca doğranan maydanoz karıştırılır .  
**4-**Humuslu harç hazır olunca tavuklar geniş bir yüzeye boylamasına olacak şekilde yayılır. İçine 3 yemek kaşığı humuslu harçtan konularak iki ucundan kapatacak şekilde sarılır ve açılmaması için kürdanla tutturulur.  
**5-**Önceden ısıtılmış 250 derece fırının ızgara ayarında 15-20 dakika kadar pişirilir.