

Tavuk Pirzola

Knusprige Haut, zartes Fleisch, rauchiges Holzkohle-Aroma. Tavuk Pirzola ist türkisch mariniertes Hähnchenkotelett, das meistens über Holzkohle gegrillt und mit Bulgur-Gemüse serviert wird. In einer Mischung aus Joghurt, Paprikamark und Gewürzen über Nacht eingelegt, werden die Hähnchenkoteletts so nicht nur besonders aromatisch, sondern das Fleisch auch extra zart. Über Holzkohle gegrillt erhält das Hähnchen schließlich sein typisches Aroma. Alternativ kann es aber auch in einer Pfanne zubereitet werden.