



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYVALI TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 4 adet ayva
- 1 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 çay kaşığı toz kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 gr sıvı yağ

Bir tencerenin içine büyük parçalar halinde kesilmiş olan ayvaları, soğanı ve sarımsakları koyup, sıvı yağda soteleyin. Sotelenmiş olan bu karışımı fırın tepsisinin üzerine yayın. Ayrı bir yerde tavuğun her yerine tuz ve toz kekik serpiştirin ve tavuğu ayvalı karışımın üzerine yerleştirin. Tekrar tavuğun üzerinden portakal suyunu da dokup tavuğu 175 C'ye önceden ısıtılmış fırında iyice kızarıp içi pişene kadar yaklaşık 2 saat pişirin.