



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (4-6 parçaya bölünmüş)
300 gr (1+1/2 su bardağı) tavuk suyu
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
150 gr mantar (temizlenmiş ve dilimlenmiş)
1 limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı kırmızıbiber.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C), ısıtınız. Tereyağı büyük bir tavada orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk parçalarını tavaya koyup iki büyük kaşıkla çevirerek her yanlarını iyice kızartınız. Kızarmış tavuk parçalarını tavadan alıp, orta büyüklükte bir tencereye yerleştirerek bir kenara bırakınız. Tavukları kızarttığınız tavaya tavuk suyunu ekleyerek iyice karıştırıp, harlı ateşte kaynatınız. Sarımsak, maydanoz, taze soğan, mantar dilimleri, limon suyu, tuz ve biberi ekleyip, 2 dakika pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, karışımı, kızarmış tavuk parçalarının üstünü tamamen örtmeyecek biçimde tencereye dökünüz. Tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, yüksek kenarlı bir fırın tepsisine yerleştirirüz. Tepsinin içine 4-5 cm yüksekliğinde kaynar su koyup, fırına sürerek 2 saat pişiriniz. Tencereyi fırından alıp yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Baharatlı tavuğu, Brüksellahanası ve tereyağlı şehriye ile servis edebilirsiniz.