



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALÇALI FIRINDA TAVUK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kg. parçalanmış tavuk
- 3 Diş sarımsak
- 4 Adet yeşil biber
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 3 Adet patates
- 1 Tatlı Kaşığı biber salçası

Salçalar, karabiber ve rendelenmiş sarımsakları bir kaptaki karıştırılır. Patatesleri ayrı bir yerde yarım ay şeklinde doğrayalım. Yemeği pişireceğimiz tepsiye tavukları ve patatesleri ekleyelim. Üzerine de hazırladığımız sosu ekleyerek, elimizle iyice harmanlayalım. Yarım çay bardağı suyu tavanın üzerinde gezdirerek dökelim. En üste de yeşil biberleri karışık ekleyelim. Üzerine 2 yemek kaşığı sana klasik yağı koyalım fırına sürelim. 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirelim. Fırından çıkarıp servis yapalım.