



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ TAVUK IZGARA

1 adet tavuk (temizlenmiş)
2 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı doğranmış taze fesleğen
2 çorba kaşığı doğranmış taze çam fıstığı
50 gram rendelenmiş cheddar peyniri
1 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Büyükçe bir tencereyi ağzına kadar suyla doldurun ve suyu kaynatın. İçine temizlenmiş tavuğu atın ve bir müddet daha kaynatın; ardından ısıyı düşürüp 10 dakika ağır ağır kaynamaya bırakın. Ateşten alınca suyu süzün ve tavuğu bir kaç kat hazırladığımız kağıt havluların üzerine alıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığındaki yağ, fesleğeni, çam fıstığını, peyniri, maydanozu ve karabiberi bir kasede birleştirin ve iyice karıştırın. Tavuğun üzerindeki derileri elinizle gevşetin; altına ve üstüne yağlı karışımdan sürün. Tavuğu önceden ısıtılmış barbeküde ara sıra ters düz ederek pişirin ve arta kalan yağ karışımdan sık sık üzerine sürün. Tavuk altın sarısı renk alana dek bu işleme devam edin ve sıcak olarak servis edin.