



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN POŞETİNDE SEBZELİ TAVUK

- 10 adet tavuk but
- 4 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 kase taze bezelye
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tutam kekik
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber

Patatesleri ve havuçları irice küpler şeklinde doğrayın, bütün malzemeyi bir kapta harmanlayıp unlanmış fırın poşetine doldurun bu işlemi 2 poşetle yapın etlere pişene kadar fırınlayın sıcak servis yapın.

