



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BEZELYELİ TAVUK

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 bütün piliç

4 arpacık soğan

2 sarımsak

400 gr dondurulmuş bezelye

2 havuç

1 sarı dolmalık biber

1 kırmızı dolmalık biber

1 limonun suyu

Yarım su bardağı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kekik

Limon suyu, zeytinyağı ve tuzu bir kapta karıştırıp pilicin üzerine fırça ile sürün.

Soğanları soyup ortadan ikiye kesin. Havuçları temizleyip dilimleyin. Sarımsakları soyup ezin. Dolmalık biberleri temizleyip tavla zarı şeklinde doğrayın. Bezelyeyi buzluğundan çıkarın.

Fırın torbasının içini paketdeki tarif gibi unlayıp iğne ile yer yer delin. Tavuk, bezelye, soğan, sarımsak, havuç ve dolmalık biberleri sırasıyla torbanın içine doldurun. Karabiber ve kekiği serpiştirin. Torbanın ağzını ambalajın içindeki plastik bağlama teli ile sıkıca bağlayın.

Fırın torbasını fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 50-55 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp servis yapın.

[ML® Bezelyeli Tavuk için tıklayın](#)[ML® Fırında Tavuklu Bezelye için tıklayın](#)

[ML® Fırında Tavuklu Bezelye \(görsel\)](#)

