



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BÜTÜN TAVUK

- 1 adet bütün piliç
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- Yarım bardak su
- Tuz
- Bir fiske un
- 1 adet yanmaz poşet

Bütün tavuğun içini temizleyin, isteğe göre derisini çıkarın ve yıkayın. Tavuğun içini ve dışını biraz tuzlayın, bir kenara koyun. Ayrı bir kaptaki yoğurdu iyice çirpin ve biraz su ekleyin. Buna yağ, kekik, karabiber, pul biber, tuz ve dövülmüş sarımsağı ilave edin. İyice karıştırın. Karışımı tavuğun her tarafına, içine iyice sürün. Yanmaz poşetin içini unlayın fazlalığı akıtın. Tavuğu poşetin içine yerleştirin ve ağzını bağlayın. Poşetin üst tarafında iğneyle delikler açın. Tavuğu tepsiye yerleştirip 200 derecede ayarlanmış fırına koyun. Tavuk nar gibi kızarıncaya fırından alın. Poşeti yırtarak tavuğu çıkarın ve servis tabağına yerleştirin. Haşlanmış sebzelerle birlikte servis edin.

[ML® Fesencun için tıklayın](#)

