



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA GEVREK TAVUK

4 adet Keskinoglu tavuk göğsü  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Tuz, karabiber  
1 çorba kaşığı kekik  
1 adet soğan  
Yarım su bardağı taze ekmek içi

Tavuk etlerini yağlanmış fırın tepsisine koyun. Bir kaptaki 1 çorba kaşığı sıvıyağı, 1 çorba kaşığı limon suyunu, karabiberi, tuz, 1 çorba kaşığı kekiği ve rendelenmiş soğanı iyice karıştırın. Bu karışımı tepsideki tavukların üzerine döktükten sonra ufalanmış ekmek içlerini tavuk etlerinin üzerine serpin. Ekmek içlerinin düşmemesi için el yardımı ile tavukların üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 190 dereceli fırına tepsiyi yerleştirin. Yaklaşık 1 saat pişirdikten sonra sıcak olarak da servis yapın.

