



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES VE SARIMSAKLI TAVUK

Malzemeler:

- 1 Adet bütün piliç
- 500 gr tatlı kabak
- 500 gr patates
- 10 Diş sarımsak
- 4 Çorba kaşığı tereyağı
- Yarım demet taze kekik
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Tuz

Hazırlanışı

Kabak ve patatesleri haşlayın.

Kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın.

Bütün pilici bir bıçak veya tavuk makası yardımı ile 16 eşit parçaya ayırın.

Geniş bir fırın tepsisine parçalanmış piliçleri, haşlanmış tatlı kabak ve patates, soyulmamış sarımsak , kekik, tuz ve karabiberi ilave edin.

Tereyağını eriterek üzerlerine gezdirin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında bütün malzemeler altın sarısı renk alınca kadar pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.

AFİYET OLSUN:::