



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ BUT

- 4-5 tane patates
- 4 tane tavuk but
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tavuk baharatı (tavuk baharatı yoksa tuz ve istenilen baharatlar olabilir)

Patatesleri soyup uzunlamasına doğruyoruz. Derin bir kaba patatesleri tavukları alıyoruz. Üzerine salça sıvı yağ ve tavuk baharatı ekliyoruz ve iyice harmanlıyoruz. Daha sonra tepsiye döküp üzerini folyo ile kapatıyoruz ve fırında patatesler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkarmadan 5 dakika önce folyoyu alıyoruz ve tekrar fırınıyoruz. Patatesler kızarıncaya servis yapıyoruz.

