



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ TAVUK

3 adet patlıcan
2 adet soğan
1 kg tavuk
4 adet patates
8 adet kırmızı (papia) biber
Yeteri kadar sıvı yağ
Yeteri kadar tuz karabiber

Yağlanmış fırın tepsisine ilk önce soyduğumuz ve halka halka doğradığımız patatesleri diziyoruz daha sonra zebra şeklinde soyduğumuz patlıcanları patateslerin üzerine diziyoruz ve ardından kırmızı biber ve soğanı da aynı şekilde dizdikten sonra en üste parçalanmış tavuğumuzu dizip üzerine tuz karabiber ekledikten sonra 180 derecelik fırında yaklaşık 40/45 dakika pişiriyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2022