



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK

1 adet tavuk piliç (1 kg civarı)

Fırın poşeti

Un

Sosu için:

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1-2 diş sarımsak

3-4 dal taze kekik

3-4 dal taze kekik

Tuz

Tavuğu temizleyip yıkayalım ve iyice kurulayalım. Sosu için; bir kaba yoğurdu, domates salçasını, zeytinyağını, ince ince doğradığımız sarımsağı, kekiği, karabiberi ve tuzu ilave edip iyice harmanlayalım. Hazırladığımız sosu tavuğun her yerine sürelim. Fırın poşetini unlayıp fazla unu boşaltalım.

Tavuğu fırın poşetinin içine yerleştirelim ve poşetin ağzını kapatalım. Fırın poşetinin üzerinde 2-3 delik açalım. Önceden ısıtılmış 200° fırında 60-65 dakika pişirelim. Tavuğun pişmesine yakın Fırın poşetini keselim ve tavuğu 10 dakika kadar poşetsiz pişirelim. Kızarmış tavuğumuzu sıcak sıcak servis yapalım.

