



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK

1 adet bütün tavuk
4 adet orta boy patates
Biraz salça
Tuz
Yarım bardak su

Jelatinin içine temizlenmiş tavuğunuzu, soyulmuş ikiye kesilmiş patatesleri dizin. İsteğe göre tavuğa ve patateslere önceden istenilen baharatlar veya salça sürülebilir. Malzemeleri tuzlayın ve en son jelatinin içine yarım bardak su koyarak ağzını kapatın. 180 derecede 1,5 saat kızarana kadar pişirin.

[ML® Fırında Terbiyeli Tavuk için tıklayın](#)

