



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA TAVUK

1 bütün tavuk
4 adet patates
1 adet soğan

Bir bütün tavuk iyice temizlenir, derisi tütsülenir ve içine bir adet soyulmuş soğan doldurulur. Patatesler halka halka kesilir. Tavuk ve halka halka kesilmiş patatesler yanmaz bir fırın poşetinin içine konulur ve ağzı kapatılır. Torba bir kaç yerinden delinir ve 200 derecedeki fırında bir buçuk saat kadar pişirilir. Daha sonra tavuk poşetten çıkarılır ve 10 dakika daha fırında poşetten çıkmış olarak kızartılır. Arzuya göre üzerine yeteri kadar tuz serpilir.

[ML® Yeşilova için tıklayın](#)



Fotoğraf "Eda Şaşma" tarafından gönderildi. 07.02.2019