FIRINDA BÜTÜN TAVUK

1 adet bütün piliç
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı salça
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı yoğurt
Yarım bardak suYeterince tuz
Bir fiske un
1 adet yanmaz poşet

Bütün tavuğun içini temizleyin, isteğe göre derisini çıkarın ve yıkayın. Tavuğun içini ve dışını biraz tuzlaym, bir kenara koyun. Ayrı bir kapta yoğurdu iyice çırpın ve biraz su ekleyin. Buna yağ, kekik, karabiber, pul biber, tuz ve dövülmüş sarımsağı ilave edin. İyice karıştırın. Karışımı tavuğun her tarafına, içine iyice sürün. Yanmaz poşetin içini unlayın fazlalığı akıtın. Tavuğu poşetin içine yerleştirin ve ağzını bağlayın. Poşetin üst tarafında iğneyle delikler açın. Tavuğu tepsiye yerleştirip 200 derecede ayarlanmış firma koyun. Tavuk nar gibi kızarınca fırından alın. Poşeti yırtarak tavuğu çıkarın ve servis tabağına yerleştirin.

ML® Fesencun için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25460 • adı:FIRINDA BÜTÜN TAVUK • gönderen:Merve Ganioğlu • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:38