# FIRINDA TAVUK

2 bütün tavuk
4 adet domates
4 adet biber
4 adet soğan
Yarım bardak un
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber

Tavukları iri iri kemikli parçalayın. Soğanı, domatesleri, biberleri de iri iri doğrayın ve tuzunu da katıp az da yağ ekleyin. Tavuklarla beraber karıştırın ve tepsiye koyarak fırına verin. Arada sırada karıştırarak pişirin. Ayrı bir tencerede yağla unu kavurun ve bir bardak soğuk su ilave edin. (Soğuk su koymaysanız un topaklanır iyi olmaz.) Soğuk suyla unu karıştırın. Fırındaki yemeğin suyunu una karıştırın ve bir taşım kaynatıp tekrar tavukların üstüne dökün. Sıcak servis yapın.

ML® Sosisli Tavuk Sarma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25616 • adı:Fırında Tavuk • gönderen:hasret • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:42