FIRINDA TEREYAĞLI BÜTÜN TAVUK

https://www.sagliklitavuk.org

1 adet orta boy tavuk (1 kilo civarı)
Yarım limon
3 yemek kaşığı tereyağı
2-3 sap biberiye
4-5 sap taze kekik
Tuz
Değirmen karabiber
1 orta boy soğan
1 diş sarımsak
İsteğe göre 1 defne yaprağı
1 adet fırın poşeti

Limonu yıkayın ve kabuğundan 2 çay kaşığı kadar rendeleyin.
Tereyağı, saplarından ayırdığınız taze baharatları, tuzu, karabiberi ve 2 çay kaşığı limon kabuğu rendesini elinizle iyice karıştırın.
Sarımsakları ve soğanı soyup ortadan 2 parçaya bölün.
Hazırladığınız baharatlı tereyağından parmağınızın ucu ile bir miktar alın.
Önce tavuğunuzun sırt derisini hafifçe elinizle gevşeterek deri ile etin arasına (deriyi yırtmadan gidebildiğiniz kadar ileriye giderek) tereyağını sürün.
Aynı işlemi göğüs ve but kısımlarına da uygulayın. Kalan tereyağını tavuğun üst derisine sürün.
İki parçaya böldüğünüz soğan ve sarımsağı tavuğun iç kısmına yarım limon ile birlikte koyun.
Hazırladığınız tavuğu fırın poşetine koyun ve poşetin ağzını kapatarak üzerine bıçak yardımıyla 1-2 delik açın.
180 derece önceden ısıtılmış fırında 65-70 dakika kadar pişirin. Bu süre sonunda fırın poşetini kesip fırının ızgarasını açarak 5-10 dakika daha fırınlayın.
Kızaran tavuğunuzu sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129667 • adı:Fırında Tereyağlı Bütün Tavuk • gönderen:altmışdokuzlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:10