



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ÜZÜMLÜ TAVUK

6 adet tavuk budu
1 ay bardağı kuru üzüm
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
2 su bardağı süt
3 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı un

Tavuk butlarını bir gece önceden sütün içine yatırın ya da 3 saat kadar bekletin. Daha sonra fırın kabının içine kuru soğanları, üzümleri ve tüm malzemeyi dizin. Üzerine sütün içinden tavuk etlerini çıkartıp dizin. Bir su bardağı sıcak suyun içine un, salça, arzu ettiğiniz baharatları ekleyip tavuk etinin üzerine dökün. 180 derecede 45 dakika kadar fırında pişirin.