



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ USULÜ TAVUK

2,5 kg'lık 1 tavuk  
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber  
6 taze tarhun sapı (kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız.

Küçük bir kaseye 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı koyup, tuz, biber ve tarhunu ekleyerek karştırınız.

Hazırladığınız bu harcı tavuğun içine doldurunuz. Kalan 4 orba kaşığı yağın yarısıyla tavuğun göğsünü ovunuz.

Tavuğu tepsiye yan yatırarak fırına sürüp, 30 dakika pişiriniz. Tavuğu tepside öteki yanının üstüne yatırıp, kalan

2 orba kaşığı yağı ekleyerek 30 dakika daha pişiriniz. Fırının sıcaklığını orta sıcaklığa (180° C) düşürüp, tavuğu

sırt üstü çevirerek, tepsideki erimiş yağla iyice yağlayınız. 30 dakika daha (ara-sıra üstüne kaşıkla tepsinin

içindeki yağdan gezdirerek), tavuğun her yanı tatlı kahverengi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, tavuğunuzu tepsisinde servis ediniz.