



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ TAVUK

Emine Beder

4 tavuk budu
5-6 adet orta boy patates
2 iri patlıcan
4-5 sivribiber
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvıyağ
4-5 diş sarımsak
4-5 sivri biber

Patlıcanları alacalı soyup kalın dilimler halinde keserek tuzlu suda yarım saat bekletelim ve kızartalım. Patatesleri soyup kalın yuvarlak dilimler halinde keserek bir kaba alalım. İçine tuzu ve sıvı yağı ekleyip karıştıralım. Tavuk butlarını fırın kabına yerleştirelim. Kenarlarda kalan boşluklara patates dilimlerini hafifçe üst üste gelecek şekilde sırt sırta, aralarına sivri biberleri dizelim. Patlıcan dilimlerini ve domates dilimlerini yerleştirdikten sonra üzerlerine dilimlenmiş sarımsakları serpelim. 220°'de ısıtılmış fırında, butların ve patateslerin üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Salçayı 1,5-2 su bardağı sıcak su ile ezerek inceltip fırın kabına boşaltalım ve üzerini alüminyum folyo ile kapatalım. Butları ve patatesleri fırında ikinci kez, 15-20 dk. daha pişirerek servis yapalım.

Not: ikinci pişme esnasında haşlanmış bezelye de ilave edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2022