FIRINDA SEBZELİ TAVUK

Malzemeler
350 gr. kuşbaşı tavuk veya hindi eti
3 orta boy patates (arzuya göre)
8-10 arpacık soğan
1 orta boy havuç
200 gr. bezelye (haşlanmış)
3-4 adet sivribiber
8-10 tane çeri domates
2-3 diş sarımsak
1/2 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
karabiber

Patatesleri kuşbaşı iriliğinde doğrayalım. Havucu yuvarlak dilimleyelim, arpacık soğanları ve sarımsakları soyalım, haşlanmış bezelyelerin suyunu süzelim. Sebzelere tavuk etlerini, sıvı yağı, tuz ve karabiberi, doğranmış biberleri, bütün haldeki domatesleri ekleyip karıştıralım. Fırın torbasına un serpip çalkalayarak unun fazlasını silkeleyelim. Etli sebzeli harcı içine doldurup torbanın ağzını kendi teli ile kapatalım ve fırın kabına yatık bir şekilde yerleştirelim. Torbanın üst kısmını çatalla birkaç yerinden delerek 200°C ısıtılmış fırında etler ve sebzeler yumuşayana dek pişirip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:55124 • adı:Fırında Sebzeli Tavuk • gönderen:haşmet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:44