



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK

1 adet derisi yüzülmüş tavuk
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı soya sosu
2 adet arpacık soğan
1 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı un
Kekik
Kimyon
Kırmızıbiber
Karabiber
Tuz

Tavuğu geniş bir kaba koyun. Zeytinyağı, salça, soya sosu, baharatlar ve tuzu başka bir kaptaki karıştırın. Hazırladığınız sosu tavuğun her yerine sürün. Tavuğun içine soğan ve defne yaprağını koyun. Pişirme torbasını unlayın. Tavuğu torbanın içine yerleştirin. 200 derece fırında pişirin.

[ML® Salamlı Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Salamlı Tavuk \(görsel\)](#)