



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

FIRINDA SEBZELİ BÜTÜN TAVUK

1 bütün piliç
1 limon
2 havuç
4 diş sarımsak
4-5 kuru soğan
5-6 cherry domates
Yarım kg konserve bezelye
2 iri patates
Kekik
Karabiber
Köri
Pulbiber
Tuz
Zeytinyağı

Tavuğu iyice yıkayıp limon suyuyla ovun. Havuçları soyup büyük parçalara dilimleyin. Patatesleri iri küpler halinde doğrayın. Sarımsakları ve soğanları soyup ikiye bölün. Bezelyeleri ve domatesleri de ekleyerek tüm sebzeleri karıştırın. Baharatları, tuzu, zeytinyağını ve birkaç damla limon suyunu harmanlayarak tavuğun her tarafına bu karışımı sürün. Fırın poşetinin içini unlayın, tavuğu ve sebzeleri poşete yerleştirin. Poşeti birkaç yerinden delip ağzını sıkıca kapatın. Önceden ısınmış 210C fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Pişince poşetten çıkarıp birkaç dakika daha fırında tutun. (böylece tavuğun üzeri de kızarmış olacaktır.)