SEBZELİ BÜTÜN TAVUK

1 bütün tavuk
1 çorba kaşığı mayonez
Tuz, karabiber
100 gram mantar
3 patates
2 domates
3 sivri biber
2 kabak
2 kırmızıbiber
1 soğan

Bütün tavuğu yıkayıp süzdürün. İçini temizleyip tuz ve karabiber ile harmanlayın. Tavuğun kanat ve ayak kısımlarını çöp şişle birbirine tutturun. Mayonezi her tarafına sürün. Tavuğu fırın tepsisine koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Garnitürü için patates, kabak doğrayın. Kızgın yağda kızartın. Domates ve biberleri doğrayıp fırında kızartın. Soğan, mantar ve kırmızıbiberi doğrayıp sıvı yağda sote edin. Servis tabağına kızarmış kabak ve patatesleri koyun. Ortasına pişen tavuğu ve fırında kızarmış sebzeleri yerleştirin. Sote edilmiş mantar ve kırmızıbiberleri kenarlarına koyup servis edin.

© lezzetler.com tarif no:96011 • adı:Sebzeli Bütün Tavuk • gönderen:bambu • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:19