



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU ZENCEFİLLİ TAVUK

2 adet bütün tavuk
10 diş sarımsak
2 adet limon suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kekik
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı toz zencefil
2 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber

Tavukları derisiyle beraber yıkayıp kurulayın. Bir kabın içinde zencefili tozunu sarımsaklarla ezin. Üzerine tereyağını, salçayı, yoğurdu, limon suyunu ve baharatları ekleyip karıştırın. Bu karışımı da tavukların üzerine bolca sürüp fırın tepsisine dizin ve 180 derecede 1 saat kadar pişirin. Üzerini hiç örtmenize gerek kalmadan ara sıra fırından çıkartıp tepsiye dökülen yağı tavukların üzerine tekrar döküp kızarması için ve lezzet için pişerken bunu 3 kere yapmanız iyi olacaktır. Kızaran tavukları servis tabaklarına alıp yanında kestaneli pilav ya da sebze garnitürleri ile şık sofralar kurabilirsiniz. Kestaneli pilav ve diğer tarifleri gazetenin internet sayfalarından bulabilirsiniz.