



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA MARİNELİ TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 2 adet portakal
- 1 adet limon
- 1 adet küçük soğan
- 4 diş sarımsak
- 4 adet acı kuru biber
- 1 çay kaşığı tuz

Acı kuru biberlerin sapı ve tohumları çıkarılır, kaynar suya ıslatılır, yumuşayana kadar bekletilir. Portakallar ve limon sıkılır. Kabaca doğranmış soğan ve sarımsak katılır. Yumuşamış acı biberler ve tuz ilave edilir. Blenderden tamamen şeklini kaybedene kadar çekilir. Bütün tavuğa bu karışım sürülür. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi günü fırın kabına konur. Üzeri yağlı kağıtla kapatılır. 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 1,5 saat pişirilir.