



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI TAVUK SARMA

4 adet ince dövülmüş tavuk eti
1 adet soğan
5 diş sarımsak
400 gram pazı
2 dal biberiye
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 çorba kaşığı salça

Sarımsakları soyup ikiye bölün. İnce dövülmüş tavuk etlerini, tuzu, karabiberi ve kırmızı pul biberi harmanlayıp tereyağıyla beraber üzerine sürün. Tavuğun içine bu karışımdan sürün sarımsakları ince doğranmış pazıları da tavuğun içine koyup sarın. Kürdanla bağlayın. Tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirip 170 derecede 35 pişirin. Ara ara akan yağın üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra salçalı su döküp fırının ısısını 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha salçalı suyundan gezdirin. Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.