



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞETTE TAVUK

MALZEMELER

1 adet tavuk
1 kg patates
4-5 adet mantar
3-4 adet sivri biber
2-3 adet domates
karabiber
kimyon
kekik
tuz

HAZIRLANIŞI

Tavuğu ocakta alazlayıp yıkayın. Parçalara ayırın(elma büyüğünde parçalar olacak)tuzlayın. Patatesleri soyun, yıkayın, küp şeklinde ceviz büyüklüğünde doğrayın. Doğranmış patateslere tuz, kekik, kimyon, karabiber serpin, harmanlayın. Mantarları yıkayın ve küçük küçük doğrayıp tuzlayın. Domatesleri dilimleyin, sivri biberleri parmak uzunluğunda kesin. Fırında tavuk pişirme poşetlerinden bir tanesinin içine 1 tatlı kaşığı un koyup, çalkalayın. Unun bütün poşete dağılmasını sağlayın. Fırın tepsisini hafif yağlayın içine poşeti yatırın. Poşetin alt tarafına zemini kaplayacak şekilde komple patatesler yayın. Aralara mantarlar sıkıştırın. Üzerine tavukları yerleştirin. Tavukların aralarına domates ve biber parçaları koyun ve poşetin ağzını bağlayın. Poşetin üzerine 3-4 yerinden bıçağın ucuyla delik açın. 180 derecelik fırında 1 saat 15 dakika pişirin.