



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TORBADA TAVUK KELEBEK

- 1 kg. tavuk kelebek pirzola
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- Garnitürü için:
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Salça, yoğurt, kırmızı biber ve kimyon karıştırılarak, tavuk kelebekler iyice bu harca bulanır.

Bir fırın torbasının içi biraz unlanarak, tavuk kelebekler bir sıra torbaya dizilir, torbanın ağzı iyice kapatılır, fırın tepsisine konur ve torbanın üzerine çatalla birkaç delik açılır.

Patatesler, havuç soyulup dilimlenir, soğan iri parçalara bölünür. Üzerine kırmızı biber, kekik, kimyon, tuz ve sıvı yağ eklenerek iyice karıştırılır.

İkinci bir pişirme torbasının da içi hafifçe unlanarak hazırlanan garnitürler içine konur, torbanın ağzı kapatılarak tavuk torbasının yanına konur, 210 derece fırına verilir, 40 dakika pişirilir.

Süre sonunda torbalar açılarak kelebek ve garnitürler servis tabağına alınır.

Sıcak servis yapılır.

