



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USULÜ TAVUK PAKETİ

- 1 Tavuk
- 1 Su bardağı bezelye
- 2 Olgun domates
- 2 Çorba kaşığı sade yağ
- 2 Orta boy soğan
- 2 Kahve kaşığı tuz
- 14 Brüksel lahanası

Tavuğu suyla iyice çalkalayıp kurulayın. Soğanları soyup, rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Rende soğanı sıkıp çıkan suyunu alın. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkararak iri iri doğrayın. İki yağlı kağıdı üst üste koyun.

Tavuğun içine ve dışına soğan suyuyla tuzu iyice sürün. İçine biber, yarım domates, brüksel lahanasını kağıda yerleştirin. Ortalarına da tavuğu koyun. Kağıdı bükerek paket edin. Bir tepsiye kağıdı yerleştirip orta sıcaklıktaki fırına sürün. Bir, bir buçuk saat pişirin. Tepsiyi fırından alıp kağıdı açın ve sebzelerle tavuğu servis tabağına geçirin sıcak servis yapınız.