



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANASONLU TAVUK

1 adet bütün tavuk
5 adet orta boy patates
1 çay kaşığı anason
1 diş sarımsak
3 adet taze soğan
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Tuz, pul biber

Tavuk küçük parçalara ayrılır, az suda yarım haşlanır. Patatesler soyulur, elma dilimi şeklinde doğranır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine yağ, tuz ve pul biber konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Daha sonra fırından alınır. Üzerine haşlanmış tavuk parçaları yerleştirilir. İnce kıyılmış taze soğan, sarımsak, anason, tuz ve pul biber serpilir. tekrarr fırına verilir, tavuklar kızarana kadar pişirilir.