



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AROMATİK TAVUK

<https://www.sabah.com.tr>

- 10 adet kemikli tavuk kalça
- 4 diş sarımsak
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 adet dilimlenmiş limon
- 1 adet limonun suyu
- 1 su bardağı elma suyu
- 1 adet kuru soğan
- 1/2 tatlı kaşığı paprika
- 1 yemek kaşığı tavuk baharatı
- 1/4 tatlı kaşığı acı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze biberiye
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırını 200 dereceye getiriyoruz. Ufak bir kasede zeytinyağını, rende sarımsağı, şekerini, soğan tozunu, limon suyunu, elma suyunu, tavuk baharatını, paprikayı, acı pul biberi, tuzu ve karabiberi karıştırıyoruz. Tavuk kalçalarını fırın kabına alıp üzerine hazırladığımız zeytinyağlı sosu döküp karıştırıyoruz. Dilim halinde kesilmiş limon ve soğan halkalarını aralı olarak yerleştiriyoruz. Biberiye, kekik, tuz ve karabiber ekleyip bir saat üzerini örtmeden pişiriyoruz.

