



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARAT SOSLU NARENCİYELİ TAVUK

6 adet tavuk baget
2 adet tavuk göğsü
2 adet kan portakalı
2 adet mandalina
1 adet lime (yeşil limon)
Baharat sosu için:
1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
2 adet yıldız anason
1 adet çubuk tarçın
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz

Baharat sosu için zencefil, yıldız anason ve tarçını bir kaba alıp üzerine zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz ilave edip yarım saat bekletin. Portakal, mandalina ve limeyi dilimleyip yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin. Tavuk parçalarını baharatlı sosa bulayın ve narenciyelerin üzerine yerleştirin. Tepsinin üzerini önce pişirme kağıdı sonra alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Sürenin sonunda pişirme kağıdı ve folyoyu alıp tavuklar iyice kızarana dek pişirin.

