BİBERİYELİ BÜTÜN TAVUK

1 adet bütün tavuk
10 diş sarımsak
2 dal biberiye
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 patates
200 gram brokoli

Sarımsakları soyup ikiye bölün. Tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp tereyağı ile beraber tavuğun üzerine sürün. Tavuğun içine de bu karışımdan sürüp sarımsakları da tavuğun her yerine batırın. Biberiyelerin bir kısmını da sarımsakların yanına batırın, bir kısmını da içine koyun. Diğerlerini tavuk piştikten sonra üzerine batırmak için ayırın. Tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirip 170 derecede 1 saat kadar pişirin. Ara ara akan yağını üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısısını 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce yanmış olan biberiyeleri alıp yeni ve taze biberiyeleri batırın. Patates ve brokolileri ayrı bir yerde haşlayıp tereyağında sote edin. Servis tabağına aldığınız tavuğun yanına sebzeleri de ekleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75774 • adı:Biberiyeli Bütün Tavuk • gönderen:kahraman meral • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:33