



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 yağın 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.

