



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERİYELİ SARIMSAKLI TAVUK

1 bütün tavuk  
10 diş sarımsak  
4 çorba kaşığı susam  
3 dal biberiye  
Tuz  
Karabiber  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber  
2 patates

Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve tereyağını harmanlayıp tavuğun içine ve üzerine yedirin. Soyup ikiye böldüğünüz sarımsakları ve biberiye yapraklarını tavuğun her yerine batırın, susamı serpin. Tavuğu fırın tepsisine yerleştirip 170 derecede bir saat kadar pişirin. Akan yağın kaşıkla ara ara üzerine gezdirip güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Fırının ısısını 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha susam serpebilirsiniz.