



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜYÜK TAVUK (1600 GR.'DAN FAZLA)

1 adet (2000 gr.) Tavuk
1 çorba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
Biber
Tuz

Tavuk üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyin. İsteğe bağlı olarak tavuk butlarının uçlarını alüminyum folyo ile sarın, mutfak ipi ile butlar ve kanatları bağlayın. Tavuğu tepsi içine koyun. Tavuğun yüzeyini az sıvı yağla yağladıktan sonra tuzlayıp biberleyin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Tavuk pişerken, üzerine terbiye olarak, limon suyuyla karıştırılmış salça, sıvı yağ, kekik, pul biber, biber salçası gibi aromatik (tatlandırıcı) malzemeler de sürebilirsiniz. 1600 ila 2500 gr. arası gelen tavuklar genelde 5-6 kişilik olarak hesap edilir ama kemikleri temizlenip parçalanırsa porsiyon miktarını isteğe göre arttırabilirsiniz. Pişirme bittikten sonra tavuğu 4 parçaya kesin. Porsiyona bir but veya bir göğüs verin. Yanında garnitür olarak sote patates, patates kızartma veya sote edilmiş sebze verilebilir.

