



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CORNWALL USULÜ TAVUK

<https://www.mediashop.tv>

- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı ğütölmüş karabiber
- 1 ay kaşığı sarımsak tozu
- 1 adet biberiye dalı, doğranmış
- 2 küçük tavuk, pişirmeye hazır

Tuzu, biberi, sarımsak tozunu ve biberiyeyi küçük bir kasede karıştırın.
Tavuk etini bol miktarda baharatlarla ve otlarla ovun.
Tavuk etini şişge geçirin ve atallarla sabitleyin.
Şeklini korumak için kanatları yatırın ve tel ile emniyete alın.
Butları sıkıca bağlayın.
Izgara düğmesine basarak ızgara programını başlatın ve süreyi 35 dakikaya ıkarın.
İ sıcaklığı 70 °C'ye ulaştığında tavuk hazır.

