



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FERİK

Maya Bulut

500 Gr. Çıtır et (Tavuğun sırt kemiğindeki et)
1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
2 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Kekik
Tuz
Pul Biber

Geniş bir kabın içerisinde sıvıyağı, kekiği, tuzu ve pul biberini karıştırıp bu karışımın içerisinde tavuk parçalarını (Tavuğun sırt kemiğinden çıkarılan (çıtır da denir) etleri kasabınıza özel olarak hazırlatabilirsiniz.) 2 saat kadar terbiye edelim. Daha sonra tavukların kemiklerini alüminyum folyo ile sarıp güvece dikey olarak dizelim. Bir tatlı kaşığı tereyağında sotelediğimiz ince kıyılmış sarımsakları üzerine gezdirelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında tavuklar kızarana kadar pişirelim.