



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN POŞETİNDE SEBZELİ TAVUK KANADI

- 4 adet Lezita Tavuk Kanadı
- 1 adet fırın poşeti
- 3 adet mantar
- 1 adet 4'e bölünmüş patates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 dal taze kekik
- 2 dal biberiye
- 1 tutam pul biber
- 1 adet 4'e bölünmüş kereviz
- 1 adet 4'e bölünmüş havuç
- 4 diş sarımsak
- 6 adet arpacık soğan
- Bir tutam tuz
- 5 adet tane karabiber

Fırın poşetinin içine tüm malzemeleri ekleyip ağzını kapatın. 2 delik açın. 200 derecelik fırında 1 saat pişirin. Fırından çıkarıp tabağa alın ve servis edin.

