



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA DOMATESLİ TAVUK BUDU

- 1 adet bütün tavuk ya da 8 adet but
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 3 adet domates
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 4 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı susam
- 2 dal biberiye
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Salçaları 1 su bardağı su ile çırpın, içine yağı ekleyip karıştırın, sarımsakları ezip ilave edin. Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp yağlı salçalı sarımsaklı bu karışımı elinizle her yerine sürün. Susamları da her tarafına serpin. Tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirip 190 derecede 1 saat kadar pişirin. Ara ara akan yağın üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısısını 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha pişme suyundan ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın.