



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA LİMONLU TAVUK

4-6 kişi:

1,2-1,5 kg'lık 1 tavuk

3 domates

2 kalın dilim limon

1 soğan

2 diş sarımsak

3 çorba kaşığı kuru üzüm

1/2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber

1 tutam safran tozu

1 tutam kimyon tozu

toz kırmızı biber

tavuk suyu veya su

3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

tuz

biber

Soğan ve sarımsağı çok ince kıyıp bir kaseye aktarın, üzerine bütün baharatları, tuzu ve biberi katarak karıştırın. Üzerine parçalar halinde tavuğu koyup karıştırın. Üzerine tavuk suyu ya da su koyarak iyice karıştırın ve buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın. Süre sonunda bir tencereye yağ ve tavukların marine suyunu eklenerek orta ateşe koyun ısınınca tavuk parçalarını da atın. Biraz piştikten sonra, tavuk parçalarını bir fırın tepsisine dizin, üzerine limon dilimlerini ve kabuğu kesilip küp doğranmış domatesleri, kuru üzümünü serpiştirin, tencereden artan tavuk suyunu tel süzgeçten geçirerek süzün ve tepsiyi fırında pişirin.