



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA OTLU TAVUK

- 3 yemek kaşığı (100 gr) margarin
- 1 adet bütün tavuk
- 1 baş taze kekik
- 3 dal taze biberiye
- 6 dal taze adaçayı
- 4 diş sarımsak
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

İlk olarak bütün tavuğunuzu alıp, keskin bir bıçakla üzerinde derin olmayan, ince paralel kesikler açın. Bir kabın içinde tüm malzemeler ile karıştırın. Bu karışımdan bir yemek kaşığı kadarını ayırın. Gerisini tavuğunuzun üzerine kalın bir tabaka halinde sürün ve ıslatıp iyice sıkıttığınız yağlı kağıt ile üzerini sıkıca kapatın. 150 dereceye ayarladığınız fırında 2 saat pişirin. Sonra tavuğun üstünü açın, kalan karışımı üzerine sürün ve yarım saat daha pişirerek derisinin çıtır çıtır kızarmasını sağlayın. Fırından çıkardıktan sonra servis etmeden önce tavuğun 10 dakika dinlenmesini sağlayın.