



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ TAVUK BUDU

Tavuk budu kişi sayısına göre

4-5 adet patates

4-5 diş sarımsak

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Biberiye

Limon suyu veya sirke

Tavuk budlarını yıkayıp su ve limonsuyu ile yaptığınız sosta 1 saat bekletin. Bu arada, sosu için, biberiye, sarımsak, tuz, karabiber ile küçük bir kase de çırpılır. Daha sonra tavuk butlarını su ile yıkayıp fırın kağıdı serili tepsiye güzelce yerleştirin. Bir fırça ile tavuk butlarına yağlı sos sürülür. Patatesler yıkanıp kabukları soyulup kesilerek tepsiye yerleştirilir. Yaklaşık olarak 180 °C'de ve bir alüminyum folyo ile kaplı olarak 30 dakika pişirin. Tavuk ve patates iyice kızardığında yemek servise hazırdır.

