



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ TAVUK BUDU

4 tavuk budu
6 orta boy patates
1 çorba kaşığı salça (patatesler için)
4-5 diş sarımsak
tuz

Patatesleri soyup kalın yuvarlak dilimler halinde keserek bir kaba alalım. İçine tuzu ve sıvı yağı ekleyip karıştıralım. Tavuk butlarını fırın kabına yerleştirelim. Kenarlarda kalan boşluklara patates dilimlerini hafifçe üst üste gelecek şekilde sırt sırta dizelim. Üzerlerine dilimlenmiş sarımsakları serpeлим. 220° C'de ısıtılmış fırında butların ve patateslerin üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Salçayı 1,5-2 su bardağı sıcak su ile ezerek inceltip fırın kabına boşaltalım ve üzerini alüminyum folyo ile kapatalım. Butları ve patatesleri ikinci kez fırında 15-20 dk. daha pişirerek servis yapalım.

[ML® Fırında Patatesli Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "siyami" tarafından gönderildi. 28.11.2014