



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA PATATESLİ TAVUK

- 1 adet büyük bütün tavuk
- 4 tane orta boy patates
- 2 yemek kaşığı ile zeytinyağı
- 1 adet limon ile suyu
- 2 dal kadar biberiye
- 1 yemek kaşığı ile kekik
- 1 çay kaşığı ile tuz

Limon suyunu, zeytinyağını, tuzu ve kekiği küçük bir kaptaki karıştırın

Bütün tavuğunuzu hazırladığınız bu sos ile ovun.

Çeşni olarak tavuğa lezzet vermesi için; 1 dal biberiyeyi tavuğun içine koyarak fırın tepsisinin orta bölümüne yerleştirin.

Kabuğu soyulmuş patatesleri, iri küpler halinde kesin.

Kalan biberiye ile harmanlayın ve fırın tepsisine, tavuğun yan kısımlarına dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ortalama 45 dakika, kadar tavuk nar gibi kızarana kadar pişirin.

Porsiyonlara aydıktan sonra sıcak olarak sevdikleriniz ile ikram edin.

