



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA POŞE TAVUK

1 bütün tavuk
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı yoğurt
3 diş ezilmiş sarımsak
Kekik
Pul biber
Tuz
1 limon

Öncelikle sosun iyice işlemesi için tavuğun derisi üzerinde bıçakla çizikler atın. Limonu ortadan ikiye kesip üzerine tuz serptikten sonra tavuğun üzerini ovalayın. Bu şekilde tavuğun pişerken kokusunu alacaktır. Karıştırma kabına erittiğiniz tereyağını, biber salçası, yoğurt, baharatları, ezilmiş sarımsağı ve tuzu karıştırın. Sosu önce tavuğun et kısmına sonra da deri kısımlarına sürün ve tavuğu fırın poşetine alın. Kalan sosa iri doğranmış havuç ve patates ekleyerek poşete ilave edin. Poşetin ağzını bağlayıp kurdanla birkaç yerinden delikler açın. Fırın tepsisine aldıktan sonra 180 derece ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

