



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SARIMSAKLI BÜTÜN TAVUK

- 1 Adet bütün tavuk
- 2 Baş sarımsak
- 8 Adet arpacık soğan
- 1 Kilo sarı patates
- Yarım limon suyu
- 1.5 Tatlı kaşığı kekik
- 7 Çorba kaşığı sıvıyağ
- Yarım su bardağı su
- 1 Tutam Tuz ve karabiber

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Patates, soğan ve sarımsakları soyun. Patatesleri iri küpler halinde doğrayın. Tavuğu yıkayıp kurulayın. 1 tatlı kaşığı kekik, karabiber ve 1 tutam tuzu karıştırıp tavuğun içini dışını ovun. 4 çorba kaşığı sıvıyağı ve tavuğu derin bir fırın kalıbına yerleştirin. Sarımsak, soğan ve patatesleri ilave edin. Kalan kekiği üzerine serpin. Kalan sıvıyağ, limon suyu ve yarım su bardağı suyu tavuğun üzerine gezdirerek dökün. Patateslerin üzerine tuz serpin. Alüminyum kağıtla kalıbın üzerini kaplayıp fırına verin ve 20 dakika pişirin. Fırından alıp kağıdı çıkarın ve 20 dakika daha pişirin. Gerekirse biraz su ilave edebilirsiniz. Fırından çıkarınca sarımsakları içinden alın. Sıcak olarak servis yapın.