



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZELİ BÜTÜN TAVUK

- 1 bütün tavuk
- 1 çorba kaşığı mayonez
- Tuz
- Karabiber
- Garnitürü için:
 - 1 paket mantar
 - 3 patates
 - 2 domates
 - 3 sivri biber
 - 2 kabak
 - 2 kırmızıbiber
 - 1 soğan

Bütün tavuğu yıkayıp süzdürün. İçini temizleyip tuz ve karabiberle harmanlayın. Tavuğun kanat ve ayak kısımlarını çöp şişle birbirine tutturun. Mayonezi her tarafına sürün. Tavuğu fırın tepsisine koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Garnitürü için patates ve kabağı doğrayın. Kızgın yağda kızartın. Domates ve biberleri doğrayıp fırında kızartın. Soğan, mantar ve kırmızıbiberi doğrayıp sıvı yağda soteleyin. Servis tabağına kızarmış kabak ve patatesleri koyun. Ortasına pişen tavuğu ve fırında kızarmış sebzeleri yerleştirin. Sotelenmiş mantar ve kırmızıbiberleri kenarlarına koyup servis edin.