



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ TAVUK BUT

8-10 adet piliç but
4 büyük patates
500 gram konserve bezelye
Karabiber
Pul biber
Kekik
Tuz
Zeytinyağı
3-4 yemek kaşığı domates salçası

Butların derilerini tamamen soyun ve yıkayın. Patatesler iri elma dilimi şeklinde doğrayın. Fırına dayanıklı geniş bir cam tepsiye butları ve patatesleri dizin, bezelyeleri serpin. Salçaya tüm baharatları ekleyin, 1 su bardağı su ile seyrelterek yemeğin üzerine dökün. Önceden ısınmış 200 derece fırında yaklaşık 40-50 dakika pişirin.

