



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SEBZELİ TAVUK

- 2 adet tavuk but
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı büyük dolmalık biber
- 4 adet patates
- 4 diş sarımsak
- 3 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su

Derin bir kasede zeytinyağı, domates salçası, tuz, karabiber, pul biber ve suyu Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcı ile karıştırın.

Hazırladığınız sosun içerisine tavukları koyup Arçelik No Frost Buzdolabı[?]nda 1-2 saat marine edin.

Patatesleri elma dilim şeklinde doğrayın.

Domates, soğan ve biberleri de suyu Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcı [?]da doğrayın.

Fırın kabının altına patatesleri ve defne yapraklarını dizin.

Üzerine dinlenen tavukları koyun.

Doğradığınız domates, soğan, sarımsak ve biberleri de tavukların etrafına yayın.

Kalan sosu da üzerine gezdirip önceden ısıtılmış 180 derecede 45-50 dakika pişirin.

