



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK (İNGİLİZ)

1,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük soğan (kalın doğranmış)
1 diş sarımsak (ikiye kesilmiş)
1 defne yaprağı
1 fiske kekik
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1/2 su bardağı tavuk suyu

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız.

Tavuğun üstüne tuz ve biberi serpiniz, içine soğanı, sarımsağı, maydanozu, defne yaprağını koyup, kekiği serpererek bağlayınız. Bir fırçayla eritilmiş tereyağı tavuğun her yanına iyice sürüp, tavuğu bir tepsiye yerleştirerek fırına koyunuz.

Her 10 dakikada bir, bir madeni kaşıkla tepsideki yağdan alıp, üstüne gezdirerek 1+1/2 saat tavuk iyice kahverengileşene kadar pişiriniz. (Her 15 dakikada bir tavuğu çeviriniz.)

Tepsiyi fırından alıp, tavuğu ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak iplerini kestikten sonra, sıcak kalmasını sağlayınız.

Tepsideki pişme suyunu orta boy bir tencereye aktarıp, tavuk suyunu ekleyerek bir taşım kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir sosluğa süzerek, tavuğun yanında servis ediniz.