



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK KIZARTMA

- 1 adet tavuk
- 2 kaşık yoğurt
- 1 kaşık salça
- 1 kaşık katıyağ

Tavuğu temizleyip, dağılmaması için bağlayınız. Ayaklarını, gerisindeki deriden geçirin. Üzerini örtecek kadar su koyup, tuz atıp dağıtmayacak şekilde pişiriniz. Pişen tavuğu sudan çıkarıp, süzünüz. Üzerine aşağıdaki açıklayacağımız salçayı sürüp, fırın tepsisine yerleştirip, her tarafını nar gibi kızartınız. Yanına istediğiniz garnitürü koyup, süsleyerek ikram ediniz.

SALÇANIN HAZIRLANIŞI:

Bir kapta sulandırılmış bir kaşık salçayı, iki kaşık yoğurtla karıştırınız. Hafif erimiş yağ ilave ederek bütünleşiriniz. Hazırladığınız bu salça ile fırında veya kömür ateşinde, elektrik ızgarasında yapacağınız, her türlü kızartmalarda başarılı olursunuz. Haşlanmış etin üzerine sürüp kızarttığınız parça etler, iç pilav yanında her zaman misafirleriniz önünde yüzünüzü ağartır. Piliç, tavuk gibi yumuşak etler haşlanmadan da bu salça sürülüp kızartılabilir.

[ML® Saçaklı Tavuk için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.04.2023