



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK

<https://www.elele.com.tr>

1 bütün tavuk
2 adet portakal
1 adet soğan
1 dal biberiye
2-3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını oda sıcaklığına getirin. Ardından tuz ve karabiberle karıştırıp tavuğun dışına ve içine bu karışımı sürün. Portakal ve soğanı dört parçaya bölüp sığdığı kadarını tavuğun içine, kalanını ise fırın tepsisine yayın. Biberiye dallarını da tavuğun üzerine yerleştirdikten sonra önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında dışı kızarana ve içi pişene kadar yaklaşık 1-1.5 saat pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

