



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BÜTÜN TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 1 çay kaşığı renkli tane karabiber ve pul biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 dal biberiye
- 3 adet defne yaprağı
- Yarım limon

İçi ve dışı temizlenen tavuğu yıkayın, kurutun. Ardından tereyağı pul biber ve limon suyunu karıştırıp tavuğun içine ve dışına sürün ve fırın tepsisine koyun. Tavuğun iç kısmına karabiber, defne yaprağı ve biberiyeleri koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirdikten sonra tavuğunuz servise hazır.

