



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK

8 parça tavuk eti
1 adet soğan
üç-dört diř sarımsak
3 orba kaşığı limon suyu
3 orba kaşığı sirke
sıvı yağ
kekik
3 adet defne yaprağı
kırmızı pul biber
ketçap
tuz
karabiber

Sekiz parça tavuk payreks bir kaba dizin. Bir tencerede sıvıyağ ile ince kıyılmış soğan, sarımsak, sirke, limon suyu, tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı, kırmızı pul biber ve ketabı birbuçuk su bardağı su ile iyice kaynatın. Bu karışımı, tavukların üzerine döküp, alüminyum folyo ile kapatın. Orta derecedeki fırında altmış dakika pişirin.