



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK

Malzeme:

500 gram patates

4 diş sarımsak

1 adet bütün tavuk

1 dal biberiye

3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet limon

10 adet arpacık soğan

deniz tuzu

taze çekilmiş karabiber

1 çorba kaşığı bal

200 ml tavuk suyu

1 çay kaşığı krema

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Patatesleri kaynar suda 10-12 dakika haşlayıp süzün ve soğumaya bırakın. Sarımsakları ve soğanları soyup, sarımsakları havanda ezin. Sarımsağın bir kısmını tavuğun üzerine sürün, bir kısmını da içine yerleştirin. Biberiyeyi ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını sarımsak ile birlikte fırın tepsisine alın. Limonu çeyrek parçalara ayırın ve tüm tavuğun üzerinde az miktarda sıkarak gezdirin. (Limon suyunu sıkarak elinizle tavuğu ovabilirsiniz.) 2 adet limon dilimini tavuğun içine yerleştirin. Geri kalan dilimleri de tepsiye koyun. Tavuğu malzemelerin üzerine, arpacık soğanları ve patatesleri yanına yerleştirin. Az miktarda zeytinyağı gezdirip, biber ve tuzla çeşnilendirin. 2 çorba kaşığı zeytinyağını patateslerin üzerine gezdirip hafifçe karıştırın. Tavuk kızarıncaya ve patatesler gevrek hale gelinceye dek fırında pişirin. Tavuğu ve diğer malzemeleri de yemeğin suyuyla birkaç kez ıslatın. Piştikten sonra tavuk, patates ve soğanları tepside alarak, ayrı bir yerde soğumaya bırakın. Biberiye, limon dilimleri ve sarımsağı tavuktan çıkartın. Tepsiyi yüksek ateşte ocağa yerleştirin. Balı ekleyerek, köpürmesine izin verin ve tavanın dibinde kalan kısmı tavadan sıyırın. Daha sonra tavuk suyunu ekleyip birkaç dakika kaynatın. Tavuk suyu kaynadıktan sonra, 2-3 dakika daha pişirin. Son olarak krema ve çeşnileri ekleyin. Tavuğu kesip arpacık soğanı, çıtır patates ile birlikte servis tabaklarına yerleştirin. Tavuk, soğan ve patatesin üzerine et suyu karışımı döküp sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023