



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK

<https://www.kotanyi.com>

Malzemeler:

1 bütün tavuk

Fırınlamak için zeytinyağı

1 paket KOTÁNYI fırında tavuk harcı

1. bütün tavuğu KOTÁNYI fırında tavuk harcı ile iyice her yerini ovun. Soğuk tereyağı parçalarını ekleyin.
2. tavuğu fırın tepsisi içerisine koyun ve 1/2cm sui le doldurun,
3. Fırında 180°C de 60 dakika pişirin, ağırlığına bağılı olarak , terleme yaptıkça pişirme suyu ile ıslatın
4. Suyu buharlaşana kadar ısıtın yağından ayırın., 4 yemek kaşığı su ekleyin ve tavuk ile servis edin.

Not: Pişirirken, düzenli aralıklarla sos ekleyebilirsiniz.

[ML® Perdeli Tavuk için tıklayın](#)
