



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA TAVUK

1,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, bağlanmış)  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)  
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız.

Tavuğun içini ve dışını tuz ve biberle ovup, bir tepsiye yerleştiriniz. Tepsiyi fırına sürüp, tavuğu 15 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını düşürüp (180 C), her 15 dakikada bir tavuğu çevirip, tereyağı - zeytinyağı karışımından bir fırçayla sürerek, 1 saat 15 dakika daha pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, tavuğu ısıtılmış bir servis tabağına çıkartarak servis edebilirsiniz.

Not: Tavuk 1,5 kg'dan büyük olursa her 500 gr için, pişirme süresini 10-15 dakika artırmak gerekir.

[ML® Soslu Kanat için tıklayın](#)

