



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA TAVUK

- 1 tavuk
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 adet patates
- 1 adet domates

Tavukları bir tencerede çok pişmeyecek şekilde haşlayın. Çünkü daha sonra fırına süreceğiz. Çok haşlanırsa tavuk etleri dağılılabılır. Soğuyan tavuklara sıvı yağ, salça ve limon suyunu iyice yedirin. Ağızını kapatıp 8-9 saat kadar bekletin. Patatesleri ve domatesi yuvarlak yuvarlak kesin. Fırın tepsisine önce tavukları üzerine pateseleri ve onun üzerine de domatesleri koyun. 2 su bardağı kadar su ilave edin. Arzuya göre suyunu çoğaltabilirsiniz. Tavukların üzerleri nar gibi kızarana kadar fırınlayın.

[ML® Tavuklu Turta \(görsel\)](#)