



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK PİRZOLA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

5 adet tavuk pirzola
2 adet patates
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım kaşık domates salçası
Yarım kaşık acı biber salçası
Zeytinyağı
Karabiber
Pul biber
Kekik
Tuz

Sarımsakları ince ince doğrayıp derin bir cam kaba alın. Üzerine domates salçasını ve pul biberi ekleyin. Ardından tuz, karabiber, kekik, biber salçası ve zeytinyağını koyup karıştırın. Patatesleri kabuklu elma dilim şeklinde kesin. Yeşil biberleri orta büyüklükte doğrayın. Soğanları doğrayın. Domatesleri minik minik doğrayın. Tavuk pirzolarını fırına dayanıklı cam bir kaba dizin. Yanına patatesleri ve soğanları koyun. Ardından biberleri ve domatesleri ekleyin. Üzerine hazırladığınız salçalı sosu döküp fırına verin. 230 derecede 45 dk pişirin. Tavuğun üzerini maydanozla süsleyebilirsiniz.

