



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK ROSTO

- 50 Gr Sana Klasik
- 5 Adet kurutulmuş domates kabaca doğranmış (iç harcı için)
- 1 Paket knor demi glace çeşnisi
- 2 Adet havuç (rendelenmiş iç harcı için)
- 5 Yemek Kaşığı su
- 5 Dal fesleğen (kabaca doğranmış iç harcı için)
- 1 Yemek Kaşığı bal
- 1 Bütün orta boy tavuk

Tavuğu yıkayın ve süzülmesi için bekledikten sonra ıslak kalmayacak şekilde kurulayın. İç harç malzemelerini harmanlayarak tavuğun içine doldurun. Tavuğun pişerken açılmaması için mutfak ipiyle ayak ve kanatlarından sıkıca bağlayın. Demi glace sosusu su, sana klasik yağ eritilerek ve bal ile hazırladıktan sonra tavuğun her tarafına masaj yaparak sosu yedirin. Fırın torbasının içine tavuğu ve geriye kalan sosu ilave edin ve ağzını sıkıca bağlayın. Kürdanla torbayı 2-3 yerden delin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirerek servis edin.