



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK ROSTO

- 1 paket Knorr Dömi Glas Çeşnisi
- 1 bütün orta boy tavuk
- ½ yemek kaşığı bal
- 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 5 yemek kaşığı su
- 5 adet kurutulmuş domates (kabaca doğranmış - İç harcı)
- 5 dal fesleğen (kabaca doğranmış - İç harcı)
- 2 adet havuç (rendelenmiş - İç harcı)

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, yağ 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.