



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK VE PATATES (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

- 1 kilo patates (ayıklanmış)
- 1 kilo tavuk, parçalara bölünmüş
- 1 adet limon
- 3 çorba kaşığı tuz
- 1 adet büyük soğan, halka şeklinde doğranmış
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 4 bardak su
- 2 adet defne yaprağı
- ½ bardak ayçiçek yağı

Fırını 200 °C ısıtın. Patatesleri ortadan ikiye bölün ve bir fırın tepsisine dizin. Tavuk parçalarını yıkayın, limon ve bir çorba kaşığı tuzla iyice ovalayın. Sonra da patateslerin olduğu tepsiye koyun. Soğan halkalarını da yayarak ekleyin. Kalan tuzu, karabiberi ve kırmızıbiberi de ekleyin. Salçayı ayrı bir kaptaki bir bardak sıcak su ile erittikten sonra üzerine dökün. Defne yapraklarını da ilave edin. Son olarak üç bardak su ve yağı da ekleyin. Tepsiyi folyo kağıdı ile örtün. Önceden ısıtılmış fırında, 200 °C de 60 ile 90 dakika arasında tavuk ve patatesler oluncaya kadar pişirin. Tavuk ve patateslerin üzerlerinin iyice kızarabilmesi için pişmesine yakın folyo kağıdını çıkarın. Sıcak servis yapın.

