



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK PATATES

<https://www.hurriyet.com.tr>

6-7 parça kemiksiz tavuk but
2 adet patates
1 adet domates
4-5 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber

İlk olarak tepsiyi yağlayın. Tavukları güzelce temizleyip yıkayın. Suyunu süzüp tepsiye dizin. Ardından patatesleri soyup iri iri doğrayın. Tavukların aralarına patatesleri yerleştirin. Üzerine domates dilimlerini dizin. Bir kasede salça ve suyu karıştırın. İçine zeytinyağı ve baharatları da ekleyip güzelce karıştırın ve tepsinin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Son 15 dakikasında da yeşil biberleri koyup pişirmeye devam edin. Sıcak olarak servis edin.