



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TERBİYELİ TAVUK

2 adet tavuk but (kişi sayısına göre)

Terbiyesi için:

2 kaşık yoğurt

1/2 çay bardağı sıvıyağ

2-3 diş sarımsak

Tuz, pulbiber, karabiber, kekik

Tavuk butlarını yıkayın. Terbiye malzemelerini karıştırıp butları bir gece önceden terbiyeye bulayıp ağzını kapatın ve buzdolabında bekletin.

Tavukları fırın kabına alın ve 200 derece ayarlı fırında 20-25 dk. kadar üzeri kapalı daha sonra üzerini açarak yaklaşık 20-25 dk. daha (kızarana kadar) pişirin.

NOT: Dilerseniz tavuklar pişerken dilimlenmiş ve sıvıyağla yağlanmış patatesleri de fırında pişirip tavuğun yanında servis yapabilirsiniz.
