



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TEREYAĞLI TAVUK

2-3 kg. tavuk
Biraz maydanoz
125 gr. tereyağı
Baharat
100 gr. soğuk su
Garnitür için:
Domates

Temizlenmiş ve tütsülenmiş tavuğu iyice yıkayın. Sonra yıkanmış ve ince kıyılmış maydanozla tereyağın yarısını ve baharatı karıştırın. Bunu tavuğun içine doldurun. Geri kalan yağı tavuğun üzerine sürün. Sıcak fırında 7 dakika pişirdikten sonra, harareti azaltın ve soğuk su dökün. Pişirmeye devam edin. Tavuk iyice pişince fırından servis tabağına alın. Etrafını domates dilimleriyle süsleyerek servis yapın.