



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI MAYDANOZLU TAVUK

1 adet bütün tavuk
1 demet maydanoz
4 çorba kaşığı dolmalık fıstık
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber, şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı yoğurt

Zeytinyağı ve yoğurdu güzelce harmanlayın ve içine baharatları ekleyip karıştırın. Sarımsakları ezin, şeker de ekleyip yoğurtlu yağa ilave edin. Bu karışımı tavuğun üzerine harmanlayıp tereyağı parçalarını üzerine koyun ve tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirip 170 derecede 1 saat kadar pişirin. Ara ara akan yağın üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısıyı 200 dereceye getirip 15 -20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine tavada kavurduğunuz fıstıkları ve çiğ kremayı ekleyip 5 dakika daha fırınlayın. Bol kıyılmış maydanozu üzerine serpin ve sıcak sıcak servis yapın.