



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA TAVUK BUT

İri bir kalçalı tavuk budu
1 çorba kaşığı tereyağı
3-4cm'lik çubuk tarçın
Anason (yıldız anason ile yaparsanız daha iyi olur)
2 diş sarımsak
1 halka ince limon dilimi
Tuz
Karabiber

Hafif yumuşattığınız tereyağı ile tavuk budunu iyice sıvayarak üzerine tuz ve karabiber serpip elinizle her tarafına yedin. Tavuk budunu paketleyebilecek boyutlarda bir yağlı kağıdı sıvı yağ ile yağlayarak budu içine yerleştirin, üzerine ince ince kıyılmış sarımsakları, anason, çubuk tarçın ve ince bir limon dilimini koyun. Yağlı kağıdı paket yapıp önceden 200 derecede ısıtılmış fırına koyun. Yaklaşık 30-35 dakikada pişecektir. İyice piştiği kontrol edildikten sonra servis tabağına paketlenmiş haliyle koyarak servis edin.

