



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA TAVUK

Kullanılacak malzeme:

2 adet tavuk

1 çorba kaşığı margarin

1 limon

Alüminyum folyo

Tuz

İki tane körpe tavuğun iç ve üstlerini înzladıktan sonra birkaç damla limon suyu ile ovun. Teker teker alüminyum folyoya yerleştirip, üstlerine yarımşar kaşık margarin sürdükten sonra folyonun iki ucunu birletirin, birkaç kez çatlayın. Açık kalan yan tarafları da birleştirip aynı şekilde katlayın. Paketlenmiş tavukları orta sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirdikten sonra folyoları üstten yırtıp açın ve nar gibi kızarmaları için 15 dakika daha finna sürün. Eğer üstlerine biraz limon sürerseniz daha güzel kızarırlar. Alüminyum folyo yerine yağlı kağıt da kullanabilirsiniz. Ancak o zaman kağıdın açılmaması için paket ipliğiyle bağlayın ve fırına sürmeden önce kayıdı hafifçe ıslatın.