



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ BÜTÜN TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çorba kaşığı yoğurt

Bir kabın içinde yoğurt, salça, tereyağı, ezilmiş sarımsak ve baharatları koyup hepsini karıştırıp temizlenmiş tavuk etinin üzerine sürün. Tavuğu 200 derecede 40 dakika pişirin. Tepsie akan suyu ara ara tavuğun üzerine dökün. Bu tavuğun kızarması için önemli bir püf noktasıdır. Sıcak olarak servise sunun.