



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ TAVUK

1 adet bütün tavuk
10 diş sarımsak
2 dal biberiye
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Sarımsakları soyup ikiye bölün. Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp tereyağıyla beraber üzerine sürün. Tavuğun içine bu karışımdan sürüp sarımsakları da tavuğun her yerine batırın. 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 ısısını 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce pişirirken çıkan yağ üzerine dökün. Servis tabağına aldığınız tavuğun yanına sebzeleri de ekleyip servis yapın.

