



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZUKULAKLI KEKİKLİ TAVUK

Bir demett kuzukulağı
1 adet büyük beyaz soğan
1 adet iri bütün tavuk
3 adet limon
4 Adet sarımsak
Tuz
Pul biber
Karabiber
Bir kaç tane biberiye
4 yemek kaşığı margarin
Bir kaç tane taze kekik

Önce, fırınımızı 200 dereceye getiriyoruz.

Bir kaba limonlarımızı sıkıyoruz ve limonları da kabın içerisine atıyoruz. Bir tutam taze kekik, biberiye ve 4 adet sarımsağı da sadece bıçakla üzerini ezip içerisine atıyoruz. Biraz tuz, karabiber, pul biber ve kuru kekik ilave edip elimizle karıştırıyoruz.

Tavuğumuzu önce güzelce yıkıyoruz. Sonra kabın içine tavuğu da yatırıp güzelce sosa bulanmasını sağlıyoruz. Kıç tarafındaki boşluktan kabın içerisindeki tüm malzemeleri koyuyoruz. Bir borcamı halka halka doğrayıp tavuk için yatak yapıyoruz. Tavuğu üzerine oturtup, kap içerisinde kalan suyu da üzerinden döküyoruz. Son olarak üzerinde eritilmiş sana margarini gezdirip, 1,5 saat pişmek üzere fırına veriyoruz.

Geniş bir tabağın içerisine Kuzu Kulağı otlarını diziyoruz. Üzerine de fırından çıkardığımız borcamda yer alan soğanları ekliyoruz. Son olarak da üzerine tavuğumuzu yerleştirip servis için tamamlayıp servis yapıyoruz.