



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONLU TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 2 adet limonun suyu
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 5 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı susam
- 2 dal biberiye
- Tuz
- Karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı
- Kırmızı pul biber

Salçaları 1 su bardağı suyla çirpin, içine erimiş tereyağını ekleyip karıştırın. 4 diş ezilmiş sarımsakları ezip ekleyin. Bütün tavuğun üzerine limon suyu, tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayın. Tereyağlı, salçalı, sarımsaklı bu karışımı elinizle her yerine sürün. İsterseniz susam da her tarafına serpilebilir. Tavuğu fırın tepsinin içine yerleştirin. 190 derecede 1,5 saat kadar pişirin. Ara ara tepsinin dibine 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 bir miktar daha pişme suyundan ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın.

