



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAYDANOZLU TAVUK

1 adet bütün tavuk  
1 demet maydanoz  
4 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
4 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı pul biber  
1 çorba kaşığı yoğurt  
Tuz  
Karabiber  
Şeker

Zeytinyağı, yoğurt, ezilmiş sarımsak, şeker ve baharatları karıştırıp tavuğun her yerine sürün. Tavuğu fırın tepsisine alıp üzerine tereyağı parçaları koyun ve 170 derecede bir saat kadar pişirin. Fırının ısısını 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişirin. Fıstıkları tavada kavurun. Tavuğun üzerine fıstıkları ve kıyılmış maydanozu dökerek servis yapın.