



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜKEMMEL PİŞİRİLMİŞ FIRINDA TAVUK

1 adet büyük boy temizlenmiş ve dışı tütsülenmiş tavuk
10-12 adet arpacık soğan
15 adet bebe havuç
40 g tereyağı
4-5 dal taze kekik ve biberiye
3-4 diş sarımsak (püre halinde)
2 adet limon
Bir tutam dereotu
Taze çekilmiş tuz ve karabiber

Tavuğu iyice ısıtılmış büyük bir tencerede tüylerini tütsüleyin. Yani tamamen yok olana kadar yakın. Tavuğu sirkeli suyla yıkayıp kağıt bir havlu ile kurulaşın. Bacakları mutfak ipiyle birbirine sıkıca bağlayın. Tuz ve karabiberle her tarafını iyice ovun. Güzel koku ve aroma için içine taze kekik, biberiye ve sarımsak yerleştirin. Büyük boy bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Soğanları ve havuçları dizip limon suyu sıkın. Limonları da tepsinin köşelerine yerleştirin. Tavuğun üzerine tereyağını iyice sürün ve kıyılmış dereotu serpiştirin. 170 dereceye ayarlı fırında 1.5 saat pişirin. Fırından alınca servis yapmadan önce 15 dakika dinlendirin. Garnitürleriyle birlikte servis yapın.

