



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ORTA DOĞU MARİNELİ TAVUK

2 tatlı kaşığı sumak
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet limon kabuğu rendesi
Yarım limon suyu
1 tutam kekik
1 tutam zerdeçal
1 adet ufak tavuk

bütün tavuk 4 parçaya bölünür. Sarımsak ezilir. Tavuk parçalarının üzerine önce sumak serpilir, sarımsak sürülür. Limon kabuğu, kekik ve zerdeçal serpilir. Limon suyu ve zeytinyağı gezdirilir. Üzeri kapatılır, bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün yağlanmış fırın kabına konur. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
