



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTİLLİ TAVUK

4 adet derili tavuk butu
Altını kaplayacak kadar ceviz pestili
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı pekmez
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı Tuz
2 yemek kaşığı margarin

2[?]şer çorba kaşığı bal, pekmez ve sirkeyi iyice karıştırın. İçine de biraz tuz koyun ki tadı ve tuzu dengelensin. Sosu iyice karıştırdıktan sonra öncelikle tavuğun derisi altına bıçakla birkaç çizik atın ve bu karışımdan yedirerek sürün ki sos iyice nüfuz etsin. Derisi üzerine de sostan olabildiğince sürmeniz önemli çünkü pestille birleşecek lezzetin kaynağı burası. Sosu pişirirken 2 kaşık sana klasikde koymayı unutmayalım. Var ise güveç bir kaba, yoksa cam bir kaba cevizli pestili yayın ve üzerine tavuk budunu yerleştirin. Fırınınızı 145 dereceye ayarlayın ve tavukları 1 saat 50 dakika bu ısıda pişirin. Üstünün nar gibi piştiğini göreceksiniz.

