



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POŞETTE LİMONLU TAVUK

- 1 bütün tavuk
- 4-5 adet bebek havuç
- 4 adet taze patates
- 5-6 tane arpacık soğan
- Tuz
- Karabiber
- Sosu için:
 - 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
 - 2 yemek kaşığı domates salçası
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 limon rendesi
 - ½ limon suyu
 - 3-4 diş sarımsak
 - 1 dal biberiye – ince kıyılmış
 - 4-5 dal taze kekik

Bir kaptan yoğurt, domates salçası, kekik, ince kıyılmış biberiye, tereyağı, limon kabuğu rendesi, ezilmiş sarımsak ve limon suyunu iyice karıştırın.

Karışımı tavuğun her yerine gelecek şekilde yayın. Tavuğun içini arpacık soğanı ve limonla doldurun. Son olarak yarım limonu içine koyun ve tavuğu yanmaz ip ile bağlayın ve fırın poşetine alın. Poşetin içine bebek havuç ve dörde bölünmüş patatesleri ekleyin. Poşetin ağzını iyice kapatıp delikler açın. 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.

