



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## POŞETTE TAVUK

- 1 adet orta boy temizlenmiş tavuk
- 2-3 adet orta boy patates
- 1 adet domates
- 1 demet maydanoz
- 1 orta boy kuru soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 2 kaşık salça
- 1 kaşık biber salçası
- 1 fincan zeytinyağı

Öncelikle fırını 250 dereceye ayarlayın. Patates ve domates küp şeklinde doğranır, soğan, sarımsak ve maydanoz da buna ilave edilir. Temizlenen tavuk fırın tepsisinin ortasına yerleştirilir. Önce zeytinyağı ile sıvanan tavuğun üzerine 1 kaşık salça ve 1 tatlı kaşığı biber salçası konur. Bu karışım tavuğun her tarafına sıvazlanır. Daha önceden hazırlanmış malzemeler tavuğun karnına aldığı kadar yerleştirilir. Tuz ve karabiber ekildikten sonra, özel fırın poşetinin içine konur, poşetin ağzı bağlanır. Üzerine çatalla küçük bir delik açılır, fırına verilir. 20 dakika sonra servise sunulur.