



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞETTE TAVUK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı kırmızıbiber
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı kekik
- 5 Adet patates
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Adet tavuk

TAVUĞU PARÇALARA AYIRIP ÜZERİNE TÜM BAHARATLARI EKLEYİP GÜZELCE KARIŞTIRIYORUZ. FIRIN POŞETİNİN İÇERİSİNE 1 YEMEK KAŞIĞI SANA YAĞ EKLEYİP TAVUKLARIN TAMAMINI İÇİNE KOYUYORUZ. SOYULMUŞ PATATESLERİDE TUZLAYIP POŞETE EKLIYORUZ. ÖNCEDEN ISITTIĞIMIZ 200 DERECEDEKİ FIRINDA 1 SAAT PİŞİRİYORUZ.