



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇA SOSLU KIZARMIŞ TAVUK

1 adet bütün tavuk
2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 portakalın suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
5 diş sarımsak
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Zerdeçal, salça, portakal suyu ve yağı bir kabın içinde çırpın. Sarımsakları soyup ikiye bölün. Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber ve zerdeçal karışımını bolca sürün. Kırmızı pul biberi tereyağıyla beraber karıştırın. Bütün soğanı ve sarımsakları tavuğun içine yerleştirin. Tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirip 170 derecede 1 saat kadar pişirin. Ara ara akan yağın üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısıyı 200 dereceye getirip 40 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha suyundan gezdirin.

