



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI KIZARMIŞ TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 4 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 adet limon
- 2 dal biberiye
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Salçaları 1 su bardağı su ile çırpın. İçine erimiş tereyağını ekleyip karıştırın. Sarımsak, ketçap, zerdeçal, zencefil ekleyin. Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp tereyağlı, salçalı, sarımsaklı bu karışımı elinizle her yerine sürün. Susamları da her tarafına serpin. Tavuğun iç kısmına da limonu bütün olarak yerleştirin. Tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirip 190 derecede 1,5 saat kadar pişirin. Ara ara akan yağın üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısısını 200 dereceye getirip 15 -20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha pişme suyundan ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın.