



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KIZARMIŞ TAVUK

1 adet bütün tavuk
10 diş sarımsak
4 çorba kaşığı susam
2 dal biberiye
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 patates

Sarımsakları soyup ikiye bölün. Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp tereyağıyla beraber sürün. Tavuğun içine de bu karışımdan sürün. Sarımsakları da tavuğun her yerine batırın. Susamları da her tarafına serpin. 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 ısısını 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce bir miktar daha susam serpilebilir. Patatesleri de bir yerde haşlayıp tereyağında sote edin. Servis tabağına aldığınız tavuğun yanına sebzeleri de ekleyip servis yapın.