



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI LİMONLU TAVUK

- 1 adet havuç (4'e bölünmüş)
- 1 adet soğan (4'e bölünmüş)
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 adet defne yaprağı
- 3-4 adet maydanoz sapı
- 1 bütün tavuk
- 5 adet orta boy patates (4 cm. kalınlığında dilimlenmiş)
- 6 dis sarımsak
- 2 adet limon suyu
- 100 gr tavuk suyu

Tavuk, havuç, soğan, defne yaprağı ve tane karabiber birlikte haşlanarak suyu süzdürülür.

Süzdürülen tavuk suyu sonraki aşamalar için kenara alınır.

Tavuklar but ve göğüs olarak parçalara ayrılır.

Sadece dış kısmı renk alacak şekilde patatesler zeytinyağında kızartılarak ısıya dayanıklı cam bir kaba dizilir.

Pateslerin üzerine tavuk parçaları dizilir.

Kabaca doğranmış sarımsak, tavuk suyu, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiber karıştırılır ve tavukların üzerine dökülür.

180 C'de 25 dakika fırınlanır.