



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI TAVUK

1 adet tavuk
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
4 çorba kaşığı tereyağı
1 baş sarımsak
2 su bardağı tavuk suyu
Taze biberiye
Karabiber
Tuz

Tavuğun içine ve dışına tuz ve karabiber sürün. İçine kekik, biberiye ve defne yaprağını yerleştirin. Kürdanla kenarlarını kapatın. Üzerine parça parça tereyağı koyup 220 derece fırında 60 dakika pişirin. Sarmısakları tepsiye koyup 15 dakika daha pişirin. Tavuğu dilimleyip servis tabağına alın. Tepside biriken suya tavuk suyu ekleyip sarımsaklarla beraber kaynatın. Tavuğun üzerine gezdirerek servis yapın.