



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI VE SEBZELİ BEKAR TAVUĞU

- 1 adet Fırın Torbası
- 2-3 dal Taze Biberiye
- 2 tutam Tatlı Toz Kırmızıbiber
- 2 tutam Kuru Kekik
- Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 adet Limon
- 1 adet Patates
- 1 adet Yeşil Dolmalık Biber
- 2 adet Sarı Dolmalık Biber
- 1 adet Tavuk (Tavuk Çok İriyse Yarısını Da Kullanabilirsiniz)
- Taze Biberiye Yaprakları (Sunum İçin)

Fırını 200 C ye ısıtın. Dolmalık biberlerin kenar etli kısımlarını kesip kabaca parçalara doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soymadan bıçağın düz yüzüyle hafifçe ezin.

Patatesin kabuklarını soyun, ikiye kesip kabaca parçalara doğrayın. Fırın torbasının içine tüm kesilmiş sebzeleri ve sarımsağı doldurun.

Limonu ortadan ikiye kesip derince bir kaseinin içine suyunu sıkın. Suyu sıkılmış limonları da fırın torbasının içine koyun. Kasedeki limon suyunun içine balı ilave edip karıştırın.

Balın erimesini sağlayın. Sızma zeytinyağı, kuru kekik ve tatlı toz kırmızıbiberi de ekleyip karıştırın.

Tavuk eğer çok büyükse ortadan ikiye kesip yarısını kullanın. Dilerseniz bütün olarak da kullanabilirsiniz.

Tavuğun üzerine hazırladığınız ballı sosu döküp elinizle iyice yedirin.

Fırın torbasının içine tavuğu dikkatlice yerleştirin. İçerisindeki sebzelerin tavuğun alt kısmına gelmesini sağlayın.

Fazla kalan sosu da torbanın içerisine dökün.

Taze biberiye dallarını da tavuğun üzerine doğru yerleştirin. Torbanın ağzını bohça yapıp torba bağı ile bağlayın.

Torbayı fırın tepsisine yerleştirin.

Bıçağın ucuyla torbanın farklı yerlerinde küçük birkaç delik açın. 30 dakika kadar önceden ısıtılmış fırında tavuğu pişirin.

Torbayı açarak tavuğu çıkartın, sebzeleri suyuyla beraber servis kasesine aktarın. Biberiyeleri ve limon kabuklarını çıkartın. Taze biberiye yapraklarıyla süsleyip servis edin.



