



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVUK TANDIR

- 400 g piliç kalça (kuşbaşı doğranmış)
- 1 paket Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi "Mangal Lezzeti"
- 2 adet patates (küp küp doğranmış)
- 1 adet kabak (küp küp doğranmış)
- 2 adet havuç (küp küp doğranmış)
- 1 su bardağı bezelye (dondurulmuş)
- 2 adet kuru soğan (doğranmış)

Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi'nin fırın torbasını paketten çıkartıp içine doğranmış piliç kalçalarını, patatesleri, havuçları, kabağı, soğanları ve bezelyeyi koyun. Üzerine Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi "Mangal Lezzeti"ni döküp hafifçe torbayı sallayıp karıştırın. Torbanın kilidini bağlayıp bir kürdan yardımıyla torbanın üzerine 2-3 adet delik açın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 45-55 dakika pişirin.

Fırın torbasının ağzını açıp sebzelı tavukları kenarları yüksek bir servis tabağına alın. En son olarak torbada kalan tavuk sosunu üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.

Not: Arzuya göre bu tarifi kuşbaşı tavuk göğüs veya kuşbaşı hindi ile de pişirebilirsiniz.

