



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ TAVUK

2-3 diş sarımsak
Kekik
2 çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
Tuz
1 kase yoğurt
Karabiber
1 adet bütün tavuk

Çukur bir kaptan sarımsakları iyice ezin. İçine tozşeker, zeytinyağı, salça, yoğurt, tuz, kekik ve karabiberi ilave edip karıştırın. Bu karışımın içine parçalara ayırdığınız tavukları batırıp, 2-3 dakika marine edin ve fırın poşetlerine yerleştirin. Poşetlerin ağzını kapatıp bir yerinden delik açın. 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin.