



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI TAVUK

1 adet tavuk
1 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
Karabiber
Tuz

Tavuğu ve soğanı, üzerine tuz ve karabiber serpip 10-15 dakika haşlayın. Haşlanmış tavuğu tencereden alıp suyunu süzdürün. Küçük bir kapta zeytinyağı, tarçın ve toz karabiber karıştırın. Bu karışımı tavuğun her yerine sürün. Tavuğu yağlanmış tepsiye koyup pembeleşene kadar fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine parça parça tereyağı koyup servis tabağına alın.