



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA TAVUK KIZARTMASI

12 adet tavuk parçası

Marinasyonu için:

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kimyon

Garnitürü için:

8 adet küçük boy patates

8 adet kıl biber

Bir karıştırma kabında sarımsaklar rendelenir, üzerine diğer bütün marinasyon malzemeleri konarak karıştırılır. Limon büyüklüğünde parçalanmış kemikli tavuk parçalarının yüzeyine marinasyon malzemeleri, elle sürülerek yedirilir.

Aynı kabın içine konarak buzdolabına kaldırılır, en az iki saat bekletilir.

Derin bir tavanın dibine pişirme kağıdı serilir, kağıdın fazlası yanlardan yukarı doğru kaldırılır.

Tavuk parçaları kağıt üzerine dizilir, pişirme kağıdının fazlası yan taraftan üzerine doğru katlanır.

Tavanın kapağı kapatılır, ateşe oturtulur.

Kısık ateşte pişirilir, pişmesine yakın patates ve biberler atılır, biraz daha pişirilip ateşten alınır.

Sıcak servis edilir.

Not: Bu şekilde tavuklar nar gibi kızarır ve tava temiz kalır.

