



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CEHENNEM KEBABI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1+1/2 kiloluk bir tavuk,
2 dal adaçayı,
2 dal biberiye,
birkaç ardıç meyvesi,
1 demet maydanoz,
kıyılmış 1 havuç,
kıyılmış bir sap kereviz,
rendelenmiş yarım baş soğan,
kabuğu soyulduktan çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış bir domates,
1 limon,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Tavuğun tüylerini yolup içini çıkarmalı ve ince tüylerini gidermek için tütsüleyip bol akarsuda iyice yıkamalı. Tavuğun suyu iyice süzülünce ayaklarını geriye almalı ve bir sicimle iyice ayaklarını ve kanatlarını gövdeye yapıştırarak bağlarken but ve kanat aralarına biberiyeyle adaçayı dallarını sıkıştırmalı. Ardıç meyvelerini de tavuğun içine atmalı. Tavuğun ödünü patlatmadan ayırıp attıktan sonra ciğerini, katisını ve yüreğini kıyarcasına ince doğrayıp kıyılmış sebzeye katmalı.

Tavuğu yarım limonla iyice oğuşturmalı, bir alüminyum kâğıdının üstüne oturtmalı. Tavuğun içleriyle karışmış sebzeyi de bu kümes hayvanının üstüne yaymalı. Domates parçalarını da döküp tuz ve biberini serptikten sonra alüminyum kâğıdını iyice kapatmalı.

Paketi mümkünse bir kiremidin üstüne oturtmalı ve böylece kızgın fırına sürmeli. Tavuğu fırına koyunca bunun ısınısını ortaya indirmeli ve yemeği fırında iki - ikibuçuk saat kadar pişirmeli. Bu süre sonunda paketi fırından çıkarıp dikkatle açmalı. Tavuğun iplerini kesmeli, hayvanı parçalara bölmeli ve servis tabağına yerleştirmeli. Alüminyum kâğıda yapışmış bulunan kıyılmış sebzeyi bir kaşıkla sıyırıp tavuk parçalarının üstüne bo. şaltmalı, sıcak sıcak servis yapmalı.