



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK FIRIN

Malzeme

- 6 yemek kaşığı Sana Zeytinyağlı margarin
- 8 adet tavuk baget
- 2 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet havuç
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 2 adet çarliston biber
- 3 adet pırasa
- 2 paket Knorr pane harcı
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Domatesleri küp küp doğrayın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Havuçların kabuklarını kazıyıp rendeleyin.
3. Pırasaları, sarımsakları ve çarliston biberleri ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
4. Yayvan bir tabağa Knorr pane harcını dökün. Soğuk su ile yıkadığınız tavuk bagetleri Knorr pane harcına bulayıp ayrı bir tabağın üzerine alın.
5. Yayvan bir tencereye 3 yemek kaşığı Sana Zeytinyağlı margarini koyup kızdırın içine Knorr pane harçlı tavuk bagetleri koyup kızartın. Sana Zeytinyağlı margarin ile renk verdiğiniz tavuk bagetleri fırın tepsisine veya ısıya dayanıklı cam kaba dizin.
6. Aynı tavanın içine kalan 3 yemek kaşığı Sana Zeytinyağlı margarini koyup kızdırın. İçine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ve kıyılmış sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Soğanlar renk aldıktan sonra kıyılmış pırasaları, çarliston biberleri ve rendelediğiniz havuçları ilave edip pişirmeye devam edin.
8. Daha sonra içine salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. Salça piştikten sonra içine küp doğradığınız domatesleri, kekiği ve tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın.
9. Pişirdiğiniz Sana Zeytinyağlı margarinli sebzeleri tepsiye dizdiğiniz tavukların üzerine dökün. En son olarak içine tavuk suyunu ekleyip yemeği Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 25-30 dakika tavuklar iyice pişene kadar tutup sıcak olarak servis edin.