



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ TAVUK

1 adet bütün tavuk
10 diş sarımsak
2 dal biberiye
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 patates
200 gram brokoli
1 limon

Sarımsakları soyup ikiye bölün. Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp tereyağı ile beraber üzerine sürün. Tavuğun içine de bu karışımdan sürüp sarımsakları da tavuğun her yarına batırın. Biberiyelerin bir kısmını sarımsakların yanına batırın, bir kısmını da içine koyun. Diğerlerini tavuk piştikten sonra üzerine batırmak için ayırın. Tavuğu fırın tepsisinin içine yerleştirip 170 derecede 1 saat kadar pişirin. Ara ara akan yağın üzerine alıp güzel bir şekilde kızarmasını sağlayın. Daha sonra fırının ısıyı 200 dereceye getirip 15-20 dakika daha pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce yanmış olan biberiyeleri alıp yeni ve taze biberiyeleri batırın. Patates ve brokolileri ayrı bir yerde haşlayıp tereyağında sote edin. Servis tabağına aldığınız tavuğun yanına sebzeleri de ekleyip servis yapın.