



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK LEVENGİ

- 1 adet ufak tavuk
- 1,5 su bardağı ceviz
- 2 adet soğan
- 2 çorba kaşığı erik marmeladı
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Ceviz ince çekilir. Soğan çok ince kıyılır. İki malzeme tavaya aktarılır, biraz tuz serpilir, bütünleşene kadar pişirilir. Tavuğun yüzeyine bıçakla küçük kesikler atılır. İçine hazırlanan karışım sıkıca doldurulur. Marmelat, pul biber ve yağ karışımı tavuğa sürülür. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. 190 derece fırında 20 dakika pişirdikten sonra fırından alınır, tepsiye çıkan yağ tekrar tavuğa gezdirilir ve tekrar fırına verilir. Yarım saat daha pişirilir.
