



## TAVUK ROSTO

1 bütün piliç  
1 paket Knorr Baharatlı Sarımsaklı Fırında Tavuk Çeşni  
500 gr patates  
1 çay bardağı yoğurt  
2 kaşık sıvı margarin  
1 adet limon  
İç pilav

Sosu için Knorr Baharatlı Sarımsaklı Fırında Tavuk Çeşni, yoğurt, limon suyu ve sıvı margarini bir kaptay iyice çirpin.

Tavuğu iç pilav ile doldurun ve bağlayın, daha önceden hazırlamış olduğunuz sosun bir kısmıyla tavuğu kaplayın.

Kalan sos ile irice doğranmış patatesleri karıştırıp, tavuğu ve patatesleri fırın torbasına yerleştirin. 200 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin ve sıcak olarak servis edin.

