



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAHARATLI TAVUK BUT

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

6 adet tavuk but
8 diř sarımsak
12 adet taze adaçayı
12 adet taze fesleėen
6 orba kaşığı dijon hardalı
1 su bardağı sıvı yağ
Kırmızı toz biber
Tuz

Butlar yıkandıktan sonra derileri kaldırılıp, deri ile but arasına kırmızı biber, tuz ve dijon hardal fırça yardımıyla sürülür. Sürme işlemi bittikten sonra butların üzerine sarımsak dilimleri, taze fesleğen ve adaçayı yerleştirilip derisi üzerine kapatılır, krdan ile tutturulur.

Butlar, derin teflon tencerede pembeleşinceye kadar kızartılır. Fazla yağı yağlı kağıt yardımıyla alınır. Kızartılan butlar, tepsiye dizilir. 120 dereceli fırında 30 dk. pişirilir. Sıcak servis yapılır.

