



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE TAVUK TANDIR

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet tavuk (6-8 parçaya ayrılmış)
- 1 yemek kaşığı dolusu yoğurt
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı içme suyu
- 1 çay kaşığı tuz ve baharatlar

Bir tencereye yoğurt, salça, baharat, su ve zeytinyağını güzelce karıştırın, iyice harmanlansın.

Tavuk parçalarını sosun içine yatırın ve elinizle ovarak sosu yedirin. Kapağını kapatıp buzdolabına koyup en az 2-3 saat buzdolabında dinlendirin.

Buzdolabında dinlenen tavuğu tenceresiyle kapağını kapatıp küçük ocakta kısık ateşte ara ara ters yüz ederek pişirin.

Yaklaşık 90 dakikada pişiyor ama tavuktan tavuğa değişir.

