



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI SARIMSAKLI KIZARMIŞ TAVUK

Eyüp Sevinç

- 1 adet bütün tavuk
- 4 adet küçük patates
- 2 adet soğan
- 6 diş sarımsak
- ½ su bardağı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı biberiye
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 3 dal taze kekik
- Tuz
- Karabiber

Geniş bir kaba tavuğu koyun. Üzerine tereyağı, kekik, biberiye, ince kıyılmış sarımsak, ince kıyılmış maydanoz ve tuzu koyup iyice karıştırın. Tavuğun iç kısmına limon kabuğu rendesi ve karabiber serpin. Sosu tavuğun her yerine yedirin. Tavuğu sosu ile birlikte pişirme torbasının içerisine yerleştirin. Soyulup 4'e bölünmüş soğan, patates, zeytinyağı ve taze kekiği de torbanın içerisine ilave edin. Pişirme torbasının ağzını iyice kapatın. Tereyağlı sarımsaklı tavuğu önceden ısıtılmış 250 dereceli fırında 1 saat pişirin. Fırından çıkarıp hemen servis edin.

