



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORBADA CEVİZLİ TAVUK

4 yemek kaşığı
Tat Cevizli Ezme
1 su bardağı Tat Domates Suyu
1 bütün tavuk
2 adet havuç
2 adet kabak
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiberadet

Bütün tavuğu temizleyip yıkayınız. Bir bıçak yardımıyla Tat Cevizli Ezme'yi çiğ tavuğun üzerine sürüp, tavuğu fırın torbasına yerleştiriniz. Havuç ve patatesleri kuşbaşı doğrayıp torbanın içine yerleştiriniz. En son olarak kekik, Tat Domates Suyu, tuz ve karabiberi torbanın içine ilave edip torbanın ağzını sıkıca kapatınız. Keskin bir bıçak ile torbanın üzerine birkaç delik açıp torbadaki tavuğu fırın tepsisine koyunuz. 200 derecede ısıtılmış fırında 50-60 dakika arası pişirip servis tabağına aldıktan sonra sıcak olarak servis ediniz.
