



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZDA SOSLU TAVUK

1 adet bütün tavuk
10 diş sarımsak
2 dal biberiye, maydanoz
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 patates
Tuz kaplaması için:
2 yumurta akı
1 kilo tuz
1 su bardağı un

Sarımsakları soyup ikiye bölün. Bütün tavuğun üzerine tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi harmanlayıp tereyağı ile beraber üzerine sürün. Tavuğun içine de bu karışım sürüp sarımsakları tavuğun içine doldurun. Fırın tepsisinin tabanına dilimlenmiş patatesleri dizin ve maydanoz, biberiye döşeyip üzerine tavuğu yerleştirin. Bir kabın içinde tuz kaplamasını hazırlamak için un, yumurta akı ve 1 kilo tuzla bir harç yapın. Bu harcı tavuğun üzerine kaplatın, hiç açık kalmamalı ve 190 derecede 1,5 -2 saat kadar pişirin. Fırından aldığınız tavuğun üzerine servis yapmadan önce tuz tabakasını kırın. İçinden tavuğu servis yapın.