



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZDA TAVUK

Sümeyya Dursun

1 tüm tavuk
5 kilo kaya tuzu
1 yumurta
3/4 bardak su
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı kekik
1 çay kaşığı köri

Öncelikle salça, yoğurt, kekik, köri karıştırılır ve sos yapılır sos tavuğun içine dışına sürün. Diğer taraftan 5 kilo kalın tuz tepsiye koyun içine su ve yumurta ilave edin ve iyice yoğurun. Tuzun yarısını başka bir kaba alın. Bir parmak kalınlığında tepside kalacak. Tavuğu tepsiye koyup üzerini tuzla kaplayın. Hiç boşluk kalmayacak. Ekmek fırınına götürülür. Odun fırınında 3-4 saat sürüyor pişmesi. Yani evdeki fırında pişmesi kaç saat sürer bilmem, hem o lezzeti de vermez diye düşünüyorum.

Not: Yerken çekiç bulundurun başka türlü kırmak çok zor olur. Yerken tuz atın. Çünkü tadında hiç tuz olmuyor. Servis tabağına dikkatli alın kemikler elinizde kalıyor. Mutlaka deneyin. Çünkü tavuk tavuk olalı bu kadar lezzetli olmamıştır. Çünkü tuz tavuğun kendine has kokusunu alıyor, sadece tadı kalıyor.