



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YILBAŞI TAVUĞU

- 1 bütün tavuk (yaklaşık 2-2,5 kg)
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 limon (yarısı dilimlenmiş, yarısı suyu için)
- 1 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber
- 1 havuç (iri doğranmış)
- 2 patates (büyük küpler halinde kesilmiş)
- 1 kuru soğan (dörde bölünmüş).

İlk olarak tavuğun marinesi için sosunu hazırlamaya başlayın. İlk olarak zeytinyağı, tereyağı, ezilmiş sarımsak, limon suyu, kırmızı biber, kekik, biberiye, kimyon, tuz ve karabiberi karıştırın.

Marine için hazırladığınız sos ile tavuğun her tarafını bulayın. Marine için hazırlanan sosu, tavuğun derisinin altına da sürebilirsiniz. Böylece tavuk, daha yumuşak ve lezzetli olabilir.

Daha sonra tavuğun içine limon dilimleri ver birkaç dal biberiye veya kekik ekleyebilirsiniz.

Sebzelerin hazırlık süreci için; havuç, patates ve soğanı iri doğrayarak bir fırın tepsisine yerleştirin. Sebzelerin üzerine zeytinyağı gezdirerek tuz ve karabiber serpin.

Tepsiye yerleştirdiğiniz sebzelerin üzerine marine ettiğiniz tavuğu yerleştirin. İsteğe bağlı olarak tavuğun bacaklarını mutfak ipiyle bağlayarak daha düzgün gözükmelerini sağlayabilirsiniz.

Fırını önceden 200°C'ye (fanlı fırında 180°C) ısıtın. Isıtılmış fırında tavuğu 1,5-2 saat pişirin.

İlk 30 dakikadan sonra tavuğun üzerini alüminyum folyo ile kapatarak fazla kızarmasını önleyebilirsiniz. Son 15 dakika kala tavuğun üzerinden folyoyu çıkarıp nar gibi kızarmasını sağlayın.

Yılbaşı tavuğunun piştiğinden emin olmak için bıçak ile kontrol edebilirsiniz. Eğer tavuktan şeffaf su akıyorsa, tavuk pişmiş demektir.

Not: Tavuğu fırından çıkarın ve 10 dakika kadar dinlendirin. Böyle tavuk suyunu kaybetmeden dilimlenebilir. Daha sonra tavuğu büyük bir servis tabağına alarak çevresini sebzelerle süsleyin. İsteğe bağlı yılbaşı tavuğunu yanında pilav, bulgur veya özel garnitürlerle servis edebilirsiniz.



