



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FIRINDA SOSLU TAVUK



1 adet tavuk
3 adet patates
Sos için:
4 orba kaıı sıvıya
1 orba kaıı sirke
1 orba kaıı soya sosu
1 adet kuru soğan
2 di sarımsak
Yarım tatlı kaıı pul biber
Yarım tatlı kaıı kimyon
Yarım tatlı kaıı karabiber
1 tatlı kaıı tuz

- # Tavuk parçalar ayrılır ve derisi alınır.
- # Çukur bir kap içinde rendelenmi soğan, ezilmi sarımsak, sirke, soya sosu, sıvıya, karabiber, pulbiber, kimyon ve tuz iyice çırpılır.
- # Tavuk parçaları sosla karıtırılır. zeri kapalı olarak buzdolabında 1 saat bekletilir.
- # Bu arada patatesler soyulur ve yarım santim kalınlığında, yuvarlak doğranır.
- # Sre sonunda soslu tavua patates eklenir ve karıtırılır. Yalanmış fırın kabına aktarılır.
- # Önceden ısıtılmı 190 derece fırında 40-45 dakika piirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Eğer zaman varsa; tavuk sosun içinde 1 gece bekletilirse daha lezzetli olur.