



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

TAVUK ROSTO



1 adet orta boy tavuk
1 dolu tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım limon suyu

- # Bütün tavuk güzel bir Őekilde yıkanır ve suyu süzülür. DıŐ derisi ve iç kısmı tuzla ovulur, üzeri kapatılır. Bir gece buzdolabında dinlendirilir.
- # Ertesi gün tavuk dolaptan alınır, yarım saat belettikten sonra üzerine yumuŐak tereyđı ve tuz sürülür, bir yağlanmış fırın kabına aktarılır.
- # Önceden ısıtılmış 220 derece fırına verilir, 15 dakika piŐirilir. Sonra fırın ısısı 190 dereceye indirilir, 45 dakika daha piŐirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Lezzetini arttırmak için tavuğun içi farklı malzemelerle de doldurulabilir.