

Firinda Adacayli Tavuk

Malzemeler

2 tane kalcali but
1 yemek kasigi domates salcasi
Yarim cay bardagi zeytin yagi
2-3 dal adacayi
Tuz, karabiber, kirmizi biber
3-4 tane orta boy patates
1 adet firin poseti

Yapilisi

Patatesleri soyarak kup seklinde dogruyoruz.

Tavuk parcalarini ve patates kuplerini salca, zeytinyagi , tuz, karabiber ve kirmizi biberle terbiyesini yapiyoruz. Bu malzemeleri bir kapta karistirip elimizle iyice karistirarak tavuk ve patatesleri uzerlerine surebiliriz.

Malzemeleri firin posetinin icine yerlestiriyoruz. Bir filenin icine yada benim yaptigi gibi bitki cayi suzgusune ada caylarini koyup firin posetinin icine yerlestiriyoruz.

Posetin agzini baglayip kurdanla 2-3 yerinden deliyoruz. Poseti firin kabina yerlestirip firina koyuyoruz. 200 derecede pisiriyoruz. ve firinda adacayli tavugumuz hazir.ellerimize saglik :)