

Firinda Patatesli Tavuk

Malzemeler

1 kg tavuk kanat but karisik
1 kg patates
domates
yesil biber
sogan
sarimsak
kekik nane tuz

Yapilisi

oncelikle sogan sarimsak ince ince kiyilir, domates kabuklari soyulup dilimlenir.biberde ikiye veya uce bolunup hazirlanir,patatesler kabuklari soyulup hazirlanir burda 1 kg patates yazili fakat 2-3 adet patates hazirlanirsa yeterli olur.patatesler kizartma biciminde ince ince dilimlenir,hazirliklar yapildiktan sonra ;.hazirlanisi;. tavuklar yikanip firin tepsisine konulur ,kekik tuz biber az bi nane katilarak iyice terbiye edilir uzerine sivi yag bir kasik kadar dokulur ve tepsiye dizilir.hemen usutune sarimsak ve sogan karistirilip serilir,onun uzerine domates ve yesil biber serilir ,hemen ustunede patatesler serilir ve tuz naen kekik serpilip hazirlanir en son olarak firin daha onceden 200 derece ayarli isitmasi yapilir ve son olarakta bir cay bardagi su tepsinin etrafina hafif hafif bosaltilri boylece tepsi hazirlanmis ve firina verilmiş olur .artik 40-45 dk arasinda pisirilir ve servise hazirlanir. Afiyet olsun en pratik ve en leziz tava tarifidir..sunu unutmayin tava yaparken her zaman kemikli et kullanin tavanin en guzel oldugu kemikli et ile yapilandir.yanina servis yaparken pilav salata ve cacik yapilirsa muthis bir ana yemek olarak yiyebilirsiniz uzerine de tatli vazgecilmezdir