

Firinda Tavuk Rosto

Malzemeler

- 1 paket Domi Glas Cesnisi
- 1 butun orta boy tavuk
- 1/2 yemek kasigi bal
- 4 yemek kasigi aycicek yagi
- 5 yemek kasigi su
- 5 adet kurutulmus domates (kabaca dogranmis - lc harci)
- 5 dal feslegen (kabaca dogranmis - lc harci)
- 2 adet havuc (rendelenmis - lc harci)

Yapilisi

Tavugu yıkayarak suzulmesi için bekletin. sonra ıslak kalmayacak şekilde kurulayın. Lc harc malzemelerini harmanlayarak tavugun içine doldurun. Tavugun pisirken acilmaması için mutfak ipiyle ayak ve kanatlarından sıkıca bağlayın. Demi glace sosusu su, yağ ve bal ile hazırladıktan sonra tavugun her tarafına masaj yaparak sosu iyice yedirin. Fırın torbasının içine tavugu ve geriye kalan sosu ilave edin ve ağzını sıkıca bağlayın. Kordanla torbayı 2-3 yerden delin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika pıslıerek servise hazır