

Taze Kekikli Tavuk

Malzemeler

Istediginiz kadar tavuk kalca but

Istediginiz kadar patates

Taze kekik

Biber salcasi

Bol kabuklu dis sarimsak

Tane karabiber

Sizma yag

Tuz

Karabiber

Kirmizi pul biber

Yapilisi

Patatesleri firca ile iyice fircalayin ama kabuklarini soymayin ve dilimleyin.

Firin kabiniza patatesleri yerlestirin ve tuz, karabiber ve kirmizi pul biber ile karistirin.

tavuklarinizida biber salcasi, yag, tuz ve kirmizi biberle iyice ovun.

Patateslerin uzerine yerlestirip, tane karabiberleri serpin.

Taze kekiklerinizi ekleyin.

Uzerini iyice kapatip 190 derece firina koyun.

1 saat 15 dakika kadar pisirin.