

Yilbasi Tavugu

Malzemeler

1 butun tavuk
1 yemek k. suzme yogurt
Yarim limonun suyu
100 gr. tereyagi
1 cay b. maydanoz, kekik karisimi
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagini bir kapta karistirarak krema kivamina getirin. Icine maydanoz, keik ve tuz ekleyip buzdolabina kaldirin. Suzme yogurt, limon suyu, tuz ve karabiberi bir kasede cirpip tavuga surun. Onceden isittiginiz 190 derece firinda kizarincaya kadar pisirin. Tereyagli karisimdan birkac dilim keserek tavugun uzerine yerlestirin.

Tavugu servis tabagina alin. Kenarlarina dilediginiz gibi hazirladiginiz garnituru koyup servis edin.