



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FIRINDA SOSLU TAVUK



1 adet tavuk
3 adet patates
Sos için:
4 orba kaşığı sıvıyağ
1 orba kaşığı sirke
1 orba kaşığı soya sosu
1 adet kuru soğan
2 diğ sarımsak
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk parçalar ayrılır ve derisi alınır.
- # Çukur bir kap içinde rendelenmiğ soğan, ezilmiğ sarımsak, sirke, soya sosu, sıvıyağ, karabiber, pulbiber, kimyon ve tuz iyice çırpılır.
- # Tavuk parçaları sosla karıştırılır. zeri kapalı olarak buzdolabında 1 saat bekletilir.
- # Bu arada patatesler soyulur ve yarım santim kalınlığında, yuvarlak doğranır.
- # Süre sonunda soslu tavuğa patates eklenir ve karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına aktarılır.
- # Önceden ısıtılmığ 190 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Eğer zaman varsa; tavuk sosun içinde 1 gece bekletilirse daha lezzetli olur.