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

TAVUK ROSTO



1 adet orta boy tavuk
1 dolu tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım limon suyu

Bütün tavuk güzel bir şekilde yıkanır ve suyu süzülür. Dış derisi ve iç kısmı tuzla ovulur, üzeri kapatılır. Bir gece buzdolabında dinlendirilir.
Ertesi gün tavuk dolaptan alınır, yarım saat beklettikten sonra üzerine yumuşak tereyğı ve tuz sürülür, bir yağlanmış fırın kabına aktarılır.
Önceden ısıtılmış 220 derece fırına verilir, 15 dakika pişirilir. Sonra fırın ısısı 190 dereceye indirilir, 45 dakika daha pişiirlir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Lezzetini arttırmak için tavuğun içi farklı malzemelerle de doldurulabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2153 | Adı: Tavuk Rosto | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:24