

Rozmarinli Tavuk Tepsi

Toplam 104 dk

Hazırlama 114 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~318 kcal

Açılış 8/10

Rozmarinli tavuk tepsi, tavuk parçalarını patates ve rozmarinle buluşturarak sade, klasik ve İngiliz usulü rahat bir akşam yemeği yapar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 3 adet Patates
- 2 dal Rozmarin
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Tavuk parçalarını tuz, karabiber, rozmarin ve zeytinyağıyla ovun.
2. Patates ve soğanı doğrayıp tepsiye yayın.
3. Tavuğu sebzelerin üstüne yerleştirin, deri yüzeyi açık kalsın.
4. Tepsiye tavuk suyunu ekleyin, sebzeleri fırında pişirin.
5. Tepsiyi 200°C fırında tavuk iyice pişene kadar kızartın.
6. Tavuğu dinlendirip tepsi suyuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Rozmarini iri bırakmak fırında hoş koku verir, acılamayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepsiyi sıcak sunun, yanına patates ve yeşil salata koyun.