

Rozmarinli Tavuk Tepsisi

Toplam 42 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk 4 kişilik Kolay ~318 kcal Açılış 8/10

Rozmarinli tavuk tepsisi, 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

Yapılışı

1. Patatesleri iri dilimleyin, rozmarin yapraklarını yıkayın.
2. Tavuk kalçaları ve patatesi zeytinyağıyla harmanlayıp tepsiye yayın.
3. Rozmarini tepsiye serpin, parçaların üstünü eşitçe kaplayın.
4. Tepsiyi 200°C fırında tavuk kızarıncaya kadar 40-45 dakika pişirin.
5. Tepsiyi 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Rozmarini iri bırakarak daha fazla kokulu yaparsınız, acı olmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepsiyi sıcak sunun, yanına patates ve yeşil salata koyun.