



עוף צלוי עם לימון.

רכיבים:

1 עוף במשקל 2 ק"ג

2 לימוני, בינוניים

4 שיני שום 1 בצל, חתוך לרבעים 100 גרם חמאה

קורנית לימון, תימין

## אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לטמפרטורה מקסימלית.

2. מנקבים את הלימון במזלג, מוסיפים לתבנית האפיה לצד העוף ביחד עם הבצל, השום ועשבי התיבול.

3. פורסים את החמאה לקוביות ולאחר מכן להרים מעט את העור שמעל חזה העוף ובעזרת האצבע ולדחוף את החמאה תחת העור. (להיזהר שלא לקרוע את העור).

4. למרוח קצת מלח בתוך העור, מפזרים את עשבי התיבול שנותרו על גבי העוף.

5. צולים עד שהעוף נהייה שחום במקצת. לאחר מכן, מורידים את הטמפרטורה ל180 מעלות וצולים למשך שעה.