FIRINDA LİMON SOSLU TAVUK

4 adet tavuk budu
1 adet limon
Bir miktar tuz ve karabiber
Bir miktar taze kekik
Bir miktar zeytinyağı
Bir miktar sarımsak

Hazırlanışı
Limon kabuğu, limon suyu, tuz, karabiber, zeytinyağı ve kekiği karıştırarak sos elde edin. Tavukları borcama dizerek sosu üzerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dk pişirin.

ML® Fırında Soslu Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:47641 • adı:Fırında Limon Soslu Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:23