



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA LİMONLU VE SOSLU TAVUK

8 adet Tavuk kalça
4 yemek kasigi Zeytinyagi
4 adet Taze soėan
1 adet Limon
2 su bardagi Tavuk suyu
2 dis sarmisak
1 tatli kasigi Nisasta
1 yemek kasigi Ayçiçek yagi
1 tatli kasig Kekik
1 tatli kasigi kirmizi pul biber

Taze soėanlari ayiklayip dograyiniz Sarmisaklari kiyiniz. Limonun suyunu sikip, kabugunu rendeleyiniz. Yayvan bir tencerede 4 yk. Zeytinyagini ve kiyilmis sarmisaklari kizdirip, tavuk kalalarini ilave edip, renk verdiriniz. Renk alan tavuk kalalarini isiya dayanikli bir firin kabina diziniz. Küçük bir tencerenin içine tavuk suyunu, limon suyunu ve limon kabugu rendesini koyup kaynatiniz. Küçük bir kaseinin içinde ayçiçek yagini ve nisastayi boza kivamina gelinceye kadar karistiriniz 8.Kaynayan tavuk suyuna nisasta karisimini karistirarak ilave edip, tz ve karabiber ile baharatlandiriniz. En son olarak tavuk kalalarinin üzerine kiyilmis taze soėanlari, kekigi , kirmizi pul biberi ve sosu döküp, önceden 200 derecede isittiginiz firinda tavuklar iyice kizarana kadar pisiriniz.