# ISPANAKLI VE LİMON SOSLU TAVUK

1 kg ıspanak (yıkanıp - iri doğranmış)
1 adet orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
8 parça AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal But
4 yemek kaşığı zeytinyağı
50 g tereyağı
1 adet limonun taze sıkılmış suyu
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 yemek kaşığı kekik yaprağı180 ml krema
180 ml krema
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Soğanı 2 yemek kaşığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.
2 Ispanakları ekleyerek yumuşayıncaya kadar pişirin.
3 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile tatlandırın. Ocaktan alın ve sıcak muhafaza ederek bekletin.
4 Ayrı bir tavada tereyağı ile kalan zeytinyağını ısıtın.
5 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal But ların üzerine tuz, çekilmiş tane karabiber serpiştirdikten sonra tavada önlü arkalı kızarıncaya kadar pişirin.
6 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal But ları bir kenara alarak soğumaması için üzerine kapak kapatın.
7 Aynı tavaya limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, kekik ekleyin ve yüksek ateşte 1-2 dakika pişirin.
8 Kremayı ekleyerek karıştırın.
9 Servis tabağına ıspanağı yayın. Üzerine ikişer parça AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal But yerleştirin.
10 Üzerine sos gezdirin servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114150 • adı:Ispanaklı ve Limon Soslu Tavuk • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:21