LİMON SOSLU TAVUK

4 adet Tavuk göğsü
2 adet Limon
200 gr. Krema
40 gr. Tane karabiber
200 gr. Dil peyniri
50 gr. Tereyağı
Tuz

Limon kabuğu rendelenir. Karabiber ezilir. Tereyağı eritilip, limon kabukları, krema, karabiber ilave edilip 5 dk. kaynatılır. Tavuk ızgarada pişirilip üzerine hazırlanan limon sos dökülür. Daha sonra dil peyniri ilave edilip, fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Pilav veya sebze garni ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:1118 • adı:Limon Soslu Tavuk • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:45