



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SOSLU TAVUK

- 1 Tavuk (irice)
- 1 Çorba kaşığı un
- Tuz, karabiber
- 1 Bardak tavuk suyu,
- 4 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1,5 Limon
- 3 Havuç
- 1 Defne yaprağı
- 1 Soğan

Tavuğu dört parçaya ayırdıktan sonra kurulayın ve tuzla, biberle ovun. Sonra da kızgın zeytinyağında kızartın. Öte yanda üstlerini kazıdığınız havuçları dilim dilim kesin, soğanı ufak ufak doğrayın ve bunları da zeytinyağında aynı şekilde kızartın. Soğanların rengi kahverengiye dönünce üzerlerine un serpip karıştırın ve bu arada tavuk suyunu da ilave edin. Bir limon kabuğu rendesini ve defne yaprağını da katın ve eti de koyduktan sonra üzeri kapalı olarak hafif ateşte yarım saat pişirin. Yirmi dakika sonra bir limonun suyunu et suyuna ilave edin ve servis yapmadan önce bir defa daha tuz, biber ve yarım limonun suyunu koyun. Tavuk parçalarını sosuyla birlikte tabağa yerleştirdikten sonra üzerlerini limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.