



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SOSLU TAVUK

1.800 gr. tavuk
Limon kabuğu
2 sap maydanoz
2 soğan
1 havuç
Tuz
Karabiber
Sosu için:
50 gr. tereyağı
50 gr. un
300 gr. süt
2 limon suyu
Maydanoz

Tavuğu soğuk su ile çalkalayın. Ciğerini ve katısını, yarım limon kabuğu ve bir miktar maydanozla tavuğun içine koyun. Butlarını ipe bağlayarak sağlamlaştırın. Geri kalan limon kabuğu, maydanoz dörde blnmğ havuç ve soğanları, tuz ve karabiberi tavukla birlikte bir tencereye koyun. Üstünü örtecek kadar su ilave edip kaynatın. 2-4 saat yavağ ateğte tavuk kıvama gelene kadar piğirin. Tavuğu tencereden alıp içine koymuğ olduğunuz katısı, ciğeri, limon kabuğu ve maydanozu çıkarın. Bir servis tabağına koyun. Bu arada sosunu hazırlayın. Tavuğu piğirirken elde ettiğiniz tavuk suyunu süzüp 300 gram kadarını ayırın. Bağka bir tencerede tereyağını eritip unu kavurun. Tencereyi ateğten alıp, yavağ yavağ sütü ve daha sonra ayırdığınız tavuk suyunu ilave edin. Tekrar ateğe koyup karıştırarak kaynatın. Sos koyulaşıncaya kadar yavağ ateğte suyunu çektirin ve limon suyu katın. Bu sosu servis tabağındaki tavuğun üstüne dkn. Kırılmığ maydanoz serpip servis yapın.