



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU DEREOTLU TAVUK

4 parça ızgaralık tavuk eti
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım demet kıyılmış dereotu

Limon suyunun yarısını, şekeri ve sıvı yağını tavada karamelize olana dek ısıtın. Tavuk etlerinin bir tarafını iyice kızarttıktan sonra diğer tarafını çevirerek kalan limon suyunu ekleyin. Diğer tarafı da kızarınca ocaktan alın ve kıyılmış dereotu ile tatlandırın. Tuzunu da serpip tavanın kapağını kapatın. 10 dakika dinledirdikten sonra isteğe göre sade pilav eşliğinde konuklarınıza ikrem edin.