LİMONLU KIZARMIŞ TAVUK

1 adet bütün tavuk
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
2 dal biberiye
2 adet limon
5 defneyaprağı
5 sarımsak

Bütün tavuğu tencerenin içine alın. İçine bütün soğanı, defneyaprağını ekleyin, üzerini geçecek kadar su ekleyip 25 dakika pişirin. Daha sonra içinden alıp fırın kabına yerleştirin. Güzelce kızarması için, üzerine salça, limon suyu ve tereyağı sürün. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakıp üzerini kızartın. Fırından alıp sıcak olarak servis yapın.

Not: Suyuyla da pilav ve çorba yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:112304 • adı:Limonlu Kızarmış Tavuk • gönderen:sınav • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:28