LİMONLU TAVUK PANESİ

Eyüp Sevinç

4 adet tavuk göğüs
2 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
2 adet limon
1 adet soğan
200 gr. krema
100 gr. kaşar peyniri
½ çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Yumurtayı bir kaba kırın ve karıştırın. Tavuk göğüslerini önce una sonra da galeta ununa bulayın bir tavaya sıvıyağ koyun ve kızdırın. Tavuk göğüslerini kızdırılmış yağda pişirin. Diğer bir taraftan limonu rendeleyin ve soğanı da küçük küçük doğrayın. Tavaya margarin koyun ve soğanı kavurun, limonu ekleyin ve biraz daha kavurun. Karışıma kremayı, tuzu ve biberi ilave ederek pişirin. Tavuk göğüslerini fırın tepsisine alın, Üzerine hazırladığınız sosu dökün. Kaşar peynirini rendeleyin ve sosun üzerine serpin en üste ise kırmızı pul biberi koyun. Daha önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Hazırlamış olduğunuz limonlu tavuk panesini kuskus pilavı ile birlikte servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120947 • adı:Limonlu Tavuk Panesi • gönderen:felatun • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:59