LİMONLU TAVUK

Malzemeler :
Tavuk kalça 8 Adet
Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Taze soğan 4 Adet
Limon 1 Adet
Tavuksuyu 2 Su Bardağı
Nişasta 1 Tatlı Kaşığı
Ayçiçekyağı 1 Yemek Kaşığı
Kekik 1 Tatlı Kaşığı
Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı
Tuz-Karabiber

YAPILIŞI:
1- Taze soğanları ayıklayıp doğrayınız
2- Limonun suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyiniz
3- Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp, tavuk kalçalarını ilave edip, renk verdiriniz.
4-Renk alan tavuk kalçalarını ısıya dayanıklı bir fırın kabına diziniz
5-Küçük bir tencerenin içine tavuk suyunu, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini koyup kaynatınız.
6- Küçük bir kasenin içinde ayçiçek yağını ve nişastayı boza kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.
7-Kaynayan tavuk suyuna nişasta karışımını karıştırarak ilave edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız. En son olarak tavuk kalçalarının üzerine kıyılmış taze soğanları, kekiği , kırmızı pul biberi ve sosu döküp, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında tavuklar iyice kızarana kadar pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:46370 • adı:Limonlu Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:43