LİMONLU TAVUK

Anadolujet Magazin

5 tavuk budu
1 bardak un
200 g limon suyu
100 g elma sirkesi
100 g şeker
5 limon yaprağı
½ ince doğranmış soğan
3 limonun dilimleri
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
2 adet halka şeklinde dilimlenmiş kırmızı taze acı biber
4-5 dal maydanozun ayıklanmış yaprakları.

Limon suyu, sirke ve şekeri kaynatın. Limon yapraklarını ilave edin. Oda sıcaklığında soğutun ve kenara alın. Tavukları una bulayın. Ayrı bir tavada ayçiçeği yağında tavukları altın sarısı oluncaya kadar kızartın ve kenara alın. Aynı tavaya soğanı ilave edin ve karıştırarak orta ateşte pişirin. Tüm diğer malzemeleri ilave edin ve beş dakika kısık ateşte pişirin. Tavukları ilave edin ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirdikten sonra kenara alın. Maydanoz ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:84023 • adı:Limonlu Tavuk • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:06