LİMONLU TAVUK

3 adet yeşil limon
20 gr. kıyılmış biberiye
20 gr. kıyılmış kekik
40 gr. bal
40 ml. zeytinyağı
1 adet piliç
150 gr. soğan
2 yaprak defne
300 ml. tavuk suyu
300 gr. karışık yaprak salata
100 gr. light yoğurt
60 ml. süt
15 gr. pudra şekeri
1 diş sarımsak
1 demet frenk soğanı
15 gr. nişasta
Pul biber
Tuz
Karabiber

1 adet limonu sıcak suyla yıkayıp kurulayın. Kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Biberiye, kekik, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu bal ve zeytinyağı ile karıştırın. Tavuğun içine ve dışına tuz, karabiber serpin. Üzerine yağlı karışımı sürüp tepsiye yerleştirin. Soğanları sekize bölün. Defneyle beraber tavuğun etrafına yayın. Üstüne tavuk suyunu dökün. 200°C'de ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Derisinin rengi çok koyulaşırsa üstünü alüminyum folyo ile kapatın. Salataları temizleyip küçük parçalara kopartın. Yoğurdu süt, tuz, pul biber, pudra şekeri, dövülmüş sarımsak ile karıştırın. Frenk soğanını ince halka doğrayın. Salatanın üzerine sos ve soğanları serpiştirin. Tavuğu alüminyum folyaya sarıp sönmüş fırında sıcak bekletin. Pişme suyunu bir kaba alın, defneleri çıkartın. Üstünde toplanan yağı ayırıp pişme suyuna ekleyin. Bir taşım kaynatın, soğuk suda erimiş nişasta ile bağlayarak sos elde edin. 1 adet limonun suyunu sıkıp tuz ve karabiber ile tatlandırın. Sosa ekleyin. Kalan limonu ince dilimleyin, sos ile beraber tavuğun yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8562 • adı:Limonlu tavuk • gönderen:süzük • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:33