LİMON SOSLU IZGARA PİLİÇ

4 adet derisi soyulmuş tavuk göğsü
3 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet acı yeşil biber
1 adet portakal
1 adet greyfurt
4 dal kıyılmış taze soğan
4 adet domates
Yarım limonun kabuğu
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Karışık yeşillik (marul, göbek, kıvırcık salata, roka)
10 adet kiraz domates

Bir kapta limon suyunu, zeytinyağını, ince dilimlenmiş yeşil biberleri karıştırın. Başka bir kapta kabuğu soyulmuş, küçük parçalara ayrılmış portakalı ve greyfurtu, kıyılmış taze soğan, kabuğu soyulmuş, çekirdek yatakları çıkarılmış ve küçük parçalara ayrılmış domatesleri, rendelenmiş limon kabuğu, ince kıyılmış maydanozu, tuz, karabiberi karıştırın. Tavuk göğüslerinin üzerine bu karışımı sürüp, yarım saat bekletin. Tavuğu marinattan çıkarın. Yapışmaz yüzeyli tavada her iki tarafını 5'er dakika pişirin ve tavadan alın. Yeşillikleri iri iri doğrayarak tabaklara bölüştürüp, dilimlenmiş tavuk göğüslerini yeşilliklerin ortasına dizin. Ortadan ikiye kesilmiş kiraz domateslerle süsleyip, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:94128 • adı:Limon Soslu Izgara Piliç • gönderen:komedyen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:18