



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE LİMON SOSLU TAVUK

- 1 kg ıspanak (yıkayıp - iri doğranmış)
- 1 adet orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
- 8 parça AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesial But
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 50 g tereyağı
- 1 adet limonun taze sıkılmış suyu
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 yemek kaşığı kekik yaprağı
- 180 ml krema
- 180 ml krema
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Soğanı 2 yemek kaşığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.
- 2 Ispanakları ekleyerek yumuşayınca kadar pişirin.
- 3 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile tatlandırın. Ocaktan alın ve sıcak muhafaza ederek bekletin.
- 4 Ayrı bir tavada tereyağı ile kalan zeytinyağını ısıtın.
- 5 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesial But'ların üzerine tuz, çekilmiş tane karabiber serpiştirdikten sonra tavada önlü arkalı kızarıncaya kadar pişirin.
- 6 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesial But'ları bir kenara alarak soğumaması için üzerine kapak kapatın.
- 7 Aynı tavaya limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, kekik ekleyin ve yüksek ateşte 1-2 dakika pişirin.
- 8 Kremayı ekleyerek karıştırın.
- 9 Servis tabağına ıspanağı yayın. Üzerine ikişer parça AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesial But yerleştirin.
- 10 Üzerine sos gezdirin servis yapın.

