



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI LİMON SOSLU TAVUK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet tavuk göğsü  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak (ince doğranmış)  
1 su bardağı tavuk suyu  
1 su bardağı krema (tercihen taze krema)  
1 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu  
1 yemek kaşığı un  
Tuz ve karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)  
1/2 demet ince kıyılmış taze maydanoz

Tavuk göğüslerini ince ve eşit kalınlıkta olacak şekilde dilimleyin.

Tavuk dilimlerini hafifçe tuzlayıp karabiberle tatlandırın.

Ardından tavuk dilimlerini unlayın; un, tavuğun dışının daha çıtır olmasına yardımcı olacaktır.

Geniş bir tavada zeytinyağı ve tereyağını ısıtın.

Tereyağı tamamen eriyip köpürmeye başladığında tavuk dilimlerini tavaya yerleştirin.

Her iki tarafını da altın sarısı bir renk alana kadar, yaklaşık 4-5 dakika boyunca pişirin.

Pişen tavukları tavadan alın ve kenarda bekletin. Tavada kalan yağı kullanarak sosu hazırlamaya başlayın.

İnce doğranmış sarımsakları tavaya ekleyin ve hafifçe kavurun.

Sarımsakların rengi dönüp aromasını salmaya başladığında tavuk suyunu tavaya ekleyin ve karışımı kaynamaya bırakın.

Kaynayan tavuk suyuna kremayı yavaşça ekleyin ve karışımı sürekli karıştırarak homojen hale getirin.

Limon kabuğu rendesini ve limon suyunu da bu aşamada ekleyin.

Limonun ferahlatıcı tadı, kremanın yoğunluğunu dengeleyecektir.

Eğer acı bir dokunuş isterseniz kırmızı pul biberi de ekleyebilirsiniz.

Pişirdiğiniz tavuk dilimlerini tekrar tavaya alın ve sosla bütünleşmesi için yaklaşık 5-6 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

Tavukları servis tabağına alın ve üzerine bolca sos gezdirin.

İnce kıyılmış taze maydanozla süsleyerek hem görsel açıdan hoş hem de ferah bir aroma katabilirsiniz.

Yanında pilav, makarna veya haşlanmış sebzelerle servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:180192 • adi:Kremalı Limon Soslu Tavuk • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 06:27