



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU TAVUK

2 adet tavuk but
3 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı su
Tuz, karabiber, kekik
Bir tutam maydanoz

Baharatları harmanlayıp karışımı tavuk butlara yedirin. Tereyağını tavada eritip biraz kızdıktan sonra tavukları tavaya atın ve her iki tarafını da pişirin. Bir sos tavasında su, limon suyu ve ince kıyılmış sarımsağı karıştırarak pişirin. Tavada pişen tavukları fırın kabına alın ve üzerine limonlu sosu dökün. Tavukları önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Tavukları bol maydanozlu patates salatası ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

