



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMON SOSLU TAVUK

[Sahrap Soysal](#)

4 adet tavuk göğüs eti
¾ su bardağı elma suyu
½ adet limon suyu
2 çay kaşığı mısır nişastası
½ adet MAGGİ tavuk bulyon

Teflon bir tavayı hafifçe yağlayıp tavuk göğüslerinin her iki tarafıda pişene kadar arada çevirerek 8-10 dakika pişirin.

Bu sırada elma suyu, limon suyu, mısır nişastası ve MAGGİ tavuk bulyonu bir kasede karıştırıp, bir tavada arada karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Tavuk göğüslerini dilimleyip üzerine hazırladığınız sosu dökerek servis edin.
