



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU TAVUK

SOS İÇİN:

2 kırmızı soğan
2 taze sarımsak
2 dolmalık biber
2ad tavuk bulyon
2 yemek kaşığı sana yağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Yemek malzemesi:
2 ad tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı biberiye
1 ad limon suyu
Tuz
Karabiber

Tavuk göğüslerini yayvan bir tabağa koyun, biberiye, limon suyu, zeytinyağı, karabiber ile bulayıp bekletin. Tavada sana yağın eritip doğranmış kırmızı soğanları ve taze sarımsakları kavurun. Dolmalık biberleri ekleyip kavurun. En son olarak Tavuk Bulyon'u ve suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Küçük bir kâsede nişasta ve zeytin yağın karıştırıp sosa ilave edip pişirin. Tavuğu kızartıp sos ile servis edin.