



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU VE BADEMLİ TAVUK GÖĞSÜ

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

1 soğan
3 diş sarımsak
1 çay bardağı kabuksuz çiğ badem
2 yemek kaşığı tereyağı
4 parça tavuk göğüs eti
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı pul biber
1 su bardağı sıcak tavuk suyu
2 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay bardağı krema
6-7 dilim jalepeno biberi turşusu
2-3 dal tarhun otu
Üzeri için:
Lime dilimleri
Limon dilimleri

Yemeklik doğradığınız soğan, ezdiğiniz sarımsaklar ve kabuksuz çiğ bademi tereyağında hafif soteleyip bir fırın kabının tabanına yayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada hafif kızarttığınız tavuk göğüs etlerini sotelediğiniz soğanların üzerine yerleştirip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Aynı bir kasede tavuk suyu, limon suyu, zeytinyağı ve kremayı bir çırpıcı yardımıyla karıştırıp ince kıydığınız ince kıydığınız jalepeno biberi turşusunu ve tarhununu ilave edin. Soslu tavuk göğüs etlerini önceden ısıtılmış 200 derece fırında 12-15 dakika pişirin. Üzerini lime ve limon dilimleri ile süsleyerek sıcak servis yapın.

