



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON VE KAPARILI TAVUK

- 1 adet tavuk göğsü
- 50 gr. kapari
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı karabiber, tuz
- 2 yemek kaşığı nane, fesleğen

Tavukları doğrayın. Una bulayarak margarin ve sıvıyağ koyduğunuz tencerede soteleyin. Limonu kabuklarıyla beraber ince ince dilimleyin. Tencereye kapari ve limon dilimlerini ekleyin. Tuz ve karabiberi de ekleyip az su koyarak pişirin.

