



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SARIMSAK SOSLU TAVUK ŞİŞ

- 2 adet tavuk göğüs
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı su
- 1 limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Önce sosu hazırlayın. Bunun için tüm baharatları zeytinyağı ve limon suyunu bir kaptaki karıştırın. Üzerine tavukları da ekleyerek marine edin. Tavukları pişireceğiniz tepsiye yağlı kağıt serin. Tavukları tek tek şişe ya da çöpe geçirin. Üzerlerine 1 çay bardağı su eklediğiniz sosu gezdirin. Üzerini tekrar yağlı kağıt ve folyo ile kapatıp kendi buharında 200 derecelik fırında pişirin. Pişen tavukların üzerine birkaç kaşık tepside kalan sosu dökerek servis edebilirsiniz.

