



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK BUDU

4 adet tavuk budu
2 adet limon
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı çiğ krema
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tarçın

Tavuk butlarının iki yüzünü de kızartın, tereyağını ekleyip yağın erimesini bekleyin. Yağ eriyince bir fırın kabına alın. Üzerine limon dilimleri, limon suyu, ezilmiş sarımsak, tarçın ve bir su bardağı sıcak su ekleyip 170 derecedeki fırında pişirin. Tepside kalan sosa kremayı ekleyip bir taşım kaynatın, tavukların üzerine dökerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023