



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK GÖĞSÜ

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
30 gr tereyağı
250 ml tavuk suyu
1 Yemek Kaşığı soya sosu
2 Adet yumurtanın akı
400 gr tavuk göğüs eti
1,5 Yemek Kaşığı mısır nişastası
75 gr un
1 Yemek Kaşığı esmer şeker
1 Adet Limonun Suyu

Tavuk etlerini et dövencesi ile inceltin. Önce yumurta akına sonra una bulayıp fazlasını silkeleyin. Tereyağı ve yağımızı tavada ısıtıp tavuk etleri kızarıncaya kadar pişirin. Mısır nişastası, şeker ve limon suyunu sos tenceresinde pişirin. Soya sosu ve tavuk suyunu ekleyip koyulaşıncaya kadar kaynatın. Etleri servis tabağına alıp üzerine sos gezdirin. Rendelenmiş limon kabuğu ve taze nane yapraklarıyla süsleyerek sıcak servis yapın.