



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK

<https://migros.com.tr>

6-8 adet tavuk budu
1 çorba kaşığı soya sosu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 adet dilimlenmiş limon
1 avuç maydanoz
1 çorba kaşığı bal
Karabiber
Tuz
1/2 bardak su
1,5 tatlı kaşığı taze kekik

Tavuk butlarını limonlu tavuk için hazırlayın. Tavayı yüksek ateşte ısıtıp, zeytinyağını ekleyin, limonları kesin. Maydanozları kıyın. Tavukları iyice kurulayıp tuz biberle tavaya ekleyin. Renkleri biraz koyulaşana kadar arada karıştırarak yüksek ateşte pişirin. Soya sosunu ekleyip 1-2 daha pişirin. Limon suyunu, dilimlenmiş limonları ve suyu ekleyip arada çevirerek pişirmeye devam edin(Ortalama 8-10 dakika)
Taze kekiği, 1 çorba kaşığı bal , tuz ve biberini ekleyip karıştırın. Ocaktan almadan hemen önce kıyılmış maydanoz ekleyip servis edin.

