



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMONLU TAVUK

1/2 kg tavuk fileto
Limon kabuğu rendesi
Kaşığın ucuyla un
1 kase krema
Biraz maydonoz
Tuz
Karabiber
1 kaşık margarin
Biraz süt

Margarini tavada eritin. Tavukları dövüp, arkalı önlü karabiber ve tuz serpin. Daha sonra tavada arkalı önlü kızartın. Maydonozu ekleyerek sütü ilave edin. Limon kabuğunu rendeleyin. Biraz su ekleyin ve suyu çekene kadar pişirin. Tavukları tabağa alın. Tavaya kremayı ekleyip az pişirin ve tavuğun üzerine dökün.

[ML® Limonlu Tavuk için tıklayın](#)
