



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK

Malzemeler :

Tavuk kalça 8 Adet
Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Taze soğan 4 Adet
Limon 1 Adet
Tavuksuyu 2 Su Bardağı
Nişasta 1 Tatlı Kaşığı
Ayçiçekyağı 1 Yemek Kaşığı
Kekik 1 Tatlı Kaşığı
Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı
Tuz-Karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Taze soğanları ayıklayıp doğrayınız
- 2- Limonun suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyiniz
- 3- Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp, tavuk kalçalarını ilave edip, renk verdiriniz.
- 4-Renk alan tavuk kalçalarını ısıya dayanıklı bir fırın kabına diziniz
- 5-Küçük bir tencerenin içine tavuk suyunu, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini koyup kaynatınız.
- 6- Küçük bir kaseğin içinde ayçiçek yağını ve nişastayı boza kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.
- 7-Kaynayan tavuk suyuna nişasta karışımını karıştırarak ilave edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız. En son olarak tavuk kalçalarının üzerine kıyılmış taze soğanları, kekiği , kırmızı pul biberi ve sosu döküp, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında tavuklar iyice kızarana kadar pişiriniz.