LİMONLU TAVUK

Malzeme:
1 çorba kaşığı Bizim Mısırözü Yağı
1 adet közlenmiş kırmızı biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
200 gr tavuk göğüs eti
1/2 adet limon
1/2 çay bardağı haşlanmış bezelye
1/2 çay bardağı konserve mısır
Tuz
kimyon

Soğan ve sarımsakları soyup incecik kıyın. Tavuk etini kuşbaşı doğrayın. Sıvıyağı orta boy bir tencerede kızdırıp soğan ve sarımsakları kavurun. Tavuk etlerini ekleyip suyunu bırakana kadar kavurmaya devam edin. Yarım limonun rendelenmiş kabuğu ile suyu ve kimyonu ekleyip tatlandırın. Birkaç kez karıştırıp haşlanmış bezelye ve mısırları ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte tavuk etleri suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:47918 • adı:Limonlu Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:01