



NARENCİYE SOSLU TAVUK PİRZOLA

- 6 Adet tavuk pirzola
- 1/2 Adet Portakalın suyu
- 1/2 Adet Limonun Suyu
- 1 Adet mandalınanın suyu
- 1 Çorba Kaşığı portakal ve mandalina kabuğu rendesi
- 1 Tatlı Kaşığı Bal
- 3 Dal Maydanoz
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

Sıvıyağı bir teflon tavaya koyup ısıtalım, derilerini sıyırdığımız tavuk pirzolarını ikişer üçer dakika önlü arkalı kızartalım. Portakal, mandalina ve limon suyunu, ayrıca balı, tuzu, karabiberi iyice karıştırıp tavaya dökelim. Pirzoları bu sosta 15 dakika kadar pişirelim. Servis tabaklarına alıp üzerlerini kıyılmış maydanoz ve limon, portakal, mandalina kabuğu rendesiyle süsleyelim.

