OTLU LİMONLU TAVUK

6 parça kemiksiz kalça eti
3 yemek kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 su bardağı tavuk suyu
Yarım su bardağı krema
2 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 su bardağı kuzu kulağı
1 dal limon otu
2 yemek kaşığı taze fesleğen
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber

Tavukların üzerine tuz, karabiber ve toz paprika biberi serperek tatlandırın.
2 yemek kaşığı tereyağını eritin.
Tavukların her iki tarafını da rengi dönene kadar pişirin.
Kalan tereyağını ve ezdiğiniz sarımsağı ekleyerek 1-2 dakika daha pişirin.
Tavuk suyu, krema, parmesan peyniri, limon suyu ve kekiği ilave edin.
Kaynamaya başlayınca kuzu kulağı, ince kıyılmış limongras otu ve taze fesleğeni ekleyin.
3-5 dakika daha pişirip ocaktan alın.
Ön pişirme yaptığınız tavuk etlerini bir fırın kabına yerleştirin.
Üzerine sosunu gezdirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:145196 • adı:Otlu Limonlu Tavuk • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:35