



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL VE LİMONLU TAVUK BUT

- 10 adet tavuk but
- 4 diş sarımsak
- ¼ su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 adet dilimlenmiş limon
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet dilimlenmiş portakal
- 1 adet portakalın suyu
- 1 adet kuru soğan
- ½ tatlı kaşığı paprika
- 1 yemek kaşığı tavuk baharat
- 1 tatlı kaşığı soğan tozu
- ¼ tatlı kaşığı acı pul biberi
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze biberiye
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırınınızı 200 dereceye getirin. Ufak bir kasede zeytinyağını, rende sarımsağı, şekerini, soğan tozunu, limon suyunu, portakal suyunu, tavuk baharatını, paprikayı, acı pul biberi, tuzu ve karabiberi karıştırın. Tavuk butlarını fırın kabına alıp üzerine hazırladığınız zeytinyağlı sosu dökün ve karıştırın. Dilim halinde kesilmiş limon, portakal ve soğan halkalarını aralı olarak yerleştirin. Biberiye, kekik, tuz ve karabiber ekleyip 1 saat üzerini örtmeden pişirin.

