



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TAVUK

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

20 Adet tane karabiber

1 Kg. tavuk kalça şiş

1 Tatlı Kaşığı bal

1 Çay Kaşığı tuz

1 Adet portakal

1 Tatlı Kaşığı nişasta

Tavukları tencereye diziyoruz. Üzerine portakalı sıkıyoruz. Kabuklarını rendeliyoruz. Tane karabiberi ve balı da tencereye ekliyoruz. 25 dak pişiriyoruz. Tavuklar pişince nişastayı sulandırıp tencereye ekliyoruz 5 dak kısık ateşte piştikten sonra altını kapatıyoruz.