



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK SOSLU TAVUK ŐİŐ

400 gram kuőbaőı tavuk eti
1 adet soėan
5 orba kaőıėı zeytinyağı
5 diő sarımsak
Yarım limon suyu
Tuz, karabiber, kekik

Kuőbaőı doėranmıő tavuk etini derin bir kabın içine koyun. zerine ezilmiő sarımsak, zeytinyağı, soğan suyu, limon suyunu ve baharatlarını koyup harmanlayın. 20 dakika dinlendirin. Bu sosun içinde bekleyen tavuk etlerini p őiőlere biberle beraber dizin. Fırın tepsisine sosuyla beraber koyun. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar piőirin. Kızaran tavuk etini salata ile süslenmiő servis tabağına koyup sıcak olarak servis yapın.