



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI OTLU SOTE

3 diş dövülmüş sarımsak  
4 yemek kaşığı saf zeytinyağı  
4 parça tavuk  
ince ince rendelenmiş çeşni ve 1 limon suyu  
1 yemek kaşığı taze doğranmış maydanoz  
2 çay kaşığı taze doğranmış tarhun  
tuz ve biber  
SÜSLEMEK İÇİN  
limon dilimleri veya parçaları  
taze ot

1. Sarımsağı yağda hafif renk alana kadar kızartın fakat kararmasın.
2. Tek bir defada tavuğu ekleyin, tavuğun derisi gevrek ve açık kahverengi olana kadar 15-20 dakika sık sık çevirerek, tadını alması ve kızarması için bir süre bekleyin.
- 3- Ateşi kısın tavanın kapağını kapatın ve tavuk parçalarının en kalın bir şiş veya çatala değildiğinde sular akana kadar 15-20 dakika pişirmeye devam edin.
4. Dar ve uzun bir kaşık yardımıyla tavuğu tavadan alın ve ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirin.
5. Limon parçalarını ve suyunu tavaya ekleyin ve tavanın dibindekilerin tümünü kazımak için cızırdayana kadar çok iyi karıştırın.
6. Ateşin üstünden alın ve lezzetli olması için otları ve tuzu ve biberi ekleyin. İyice karıştırın ve ardından tavuğun üstüne dökün. Limon dilimleri ve taze otlarla süsleyip, sıcak olarak servis yapın taze yeşil veya karışık bir salata ve kızartılmış Fransız yemekleri bu yemeğin yanında çok iyi gider.