



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TAVUK ETİNİN DAHA LEZZETLİ OLMASI İÇİN

Pişirdiğiniz tavuğun daha lezzetli, daha yumuşak, daha güzel kokulu olmasını istemez misiniz? O zaman tavuk etini pişirmeden önce, yarım limon ile iyice ovalayın. Daha sonra tavuğun üzerine ve içine rendelenmiş limon kabuğu koyun. Hem tavuk etleri yumuşayacak ve daha lezzetli olacak, hem de yemeğiniz daha güzel kokacaktır.

---

© lezzetler.com tarif no:46676 • adı:Tavuk Etinin Daha Lezzetli Olması İçin • gönderen:kıtır • indirme tarihi:08.04.2025 - 08:09