



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## LİMONLU TAVUK



- 1 Adet tavuk
- 2 Adet limon
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Kahve fincanı sıvı yağ
- 1 Çorba kaşığı salça
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Yaprak defne

- # Tavuk küçük parçalara bölünür. Yarım fincan sıvı yağ ve 1 limonun suyundan oluşan terbiyede en az 2 saat dinlendirilir.
- # Biraz genişçe bir tavaya dinlenmiş tavuk atılır. Başka bir şey atmadan orta ateşte pişirmeye bırakılır.
- # Ayrıca bir tavada yemeklik doğranmış soğan kalan sıvı yağda kavrulur. Üzerine salça konur. 1 limon ortadan kesilir, bir ince dilim kesilir. (Limon kabuğunun kokusu için)
- # İnce dilim, limon ve kalan limon suyu soğana eklenir. Bir süre pişirilir. Ocaktan alınır.
- # Pişmekte olan tavuğa soğanlı karışım eklenir, tuz, karabiber, defne yaprağı konur.
- # Tavuk yumuşayana kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Limonlu tavuk Kolombiya yerel yemeklerindedir.