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 pişirilmeye 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 yemeklerindendir.