



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

دجاج ليموني Limonlu Tavuk



- ١ عدد دجاج
- ٢ عدد ليمون
- ١ عدد بصل جاف
- ١ فنجان قهوة زيت سائل
- ١ ملعقة حلو معجون
- ١ ملعقة حلو ملح
- ١ ملعقة شاي فلفل أسود
- ١ ورق خليج

يجزء الدجاج إلى أجزاء صغيرة نصف فنجان زيت سائل و١ مياه ليمون المكون من تربية ينتظر على الأقل ٢ ساعة
يوضع شرائح المجزء الدجاج في مقلاة واسعة , يطبخ بترك في حرارة المتوسطة بدون إضافة شئ آخر
يحمر البصل المقطوع في المقلاة آخر في زيت سائل ويوضع معجون عليها ويقطع الليمون من وسط ويقطع شريحة صغيرة (لأجل ريحة قذيفة الليمون)
يضاف شرائح أجزاء الليمون ومياه الليمون الباقية ويطبخ لمدة ويؤخذ من المحجر
ويضاف خلط البصل على طبخ الدجاج ويوضع ملح فلفل أسود , ورق خليج
ويطبخ حتى تصبح الدجاج ناعمة وتقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : إن دجاج ليموني من أكلا محلي لكلميا