



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