



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərbaycanca Yemək Tərifləri

## Limonlu Toyuq

Limonlu Tavuk



- 1 Ədəd toyuq
- 2 Ədəd limon
- 1 Ədəd baş soğan
- 1 Fincan duru yağ
- 1 Yemək qaşığı tomat
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qarabiber
- 1 Yarpaq dəfnə

- # Toyuq kiçik parçalara bölünür. Yarım fincan duru yağ və 1 limonun suyundan ibarət olan təbiiyə ən az 2 saat əvvəl dinləndirilməlidir.
- # Biraz genişce bir tavaya dinlenmiş toyuq atılır. Başqa bir şey atmadan orta atəşdə bişirilçəyə bırakılır.
- # Ayrı bir tavada yeməlik doğranmış soğan qalanduru yağda qovrulur. Üzərinə tomat qoyulur. 1 limon ortadan kəsilir, bir incə dilim kəsilir.(limon qabığının qoxusu üçün).
- # İncə dilim limon və qalan limon suyu soğana əlavə olunur. Bir zaman sonra bişirilir. Ocaqdan alınır.
- # Bişməkdə olan toyuğa soğanlı qarışım əlavə olunur, duz, qarabiber, dəfnə yarpağı qoyulur.
- # Toyuq yumuşayana qədər bişirilir. İsti olaraq sərvə edilir.

Not: Limonlu toyuq Kolumbiyanın yerli yeməklərindəndir