



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREMALİ TAVUK

- 1 Tavuk
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 2 Soğan
- 2 Yaprak defne
- 2 Havuç
- 1 Kahve kaşığı karabiber
- 5-6 Kereviz yaprağı
- 1 Çorba kaşığı un
- 12 Bardak su
- Tuz
- Yarım bardak kaymak

Haşlanmış tavuğu tencereden alarak kemiklerini ve derilerini ayıklayınız. Tavuk etlerini ve derilerini ayıklayınız. Tavuk etlerini bir yana ayırınız. Tenceredeki tavuk suyundan iki bardağını süzerek alınız. Bir kaşık unu az miktarda tavuk suyuyla bulamaç yapınız. Sonra karıştırarak kalan tavuk suyunu da ilave ediniz. Unlu tavuk suyunu ateşe oturtup kaynatırken bir taraftan da karıştırınız. Kaymağı çatalla eziniz ve limon suyunu katarak karıştırınız. Defne yapraklarını tuz ve biberi unlu et suyuna katıp karıştırınız. Sonra limonlu kaymağı da ağır ağır ilave ederken devamlı karıştırınız. Ateşi de hafifletiniz. Biraz sonra kaymaklı sos koyulmaya başlayacaktır. Tavuk etlerini de sosa atarak beş dakika kadar daha sosu pişirdikten sonra ocaktan alınız. Kremalı tavuğu çukurca bir kaba koyarak sıcak servis yapınız.