



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI KREMALI TAVUK

- 1 demet pazı
- 500 gram tavuk eti
- 1 soğan
- 3 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı çiğ krema

Pazıları çok iyi yıkayın ve sap kısımlarını ayırıp bir kenarda bekletin. Yapraklarını ince ince kıyın. Tencerede tereyağını eritip iri doğranmış soğanı ve pazı yapraklarını 4 dakika kavurun. Ezilmiş sarımsakları ve doğranmış pazı saplarının içine ekleyip ocaktan alın. Tavuk göğüs eti olursa hazırlaması daha kolay olacaktır. Eterin içini bohça gibi açıp pişirdiğiniz pazıları doldurup kapatın. Tavada yağda iki yüzünü de pişirip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Üzerine çiğ kremayı döküp 5 dakika daha pişirin ve servis tabaklarına aktararak sıcak olarak ikram edin.