



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI TAVUK SOTE

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. Sap kısımlarını ayırıp bir kenarda bekletin. Yapraklarını ince ince kıyın. Tencerede tereyağını eritip içine iri doğranmış soğanı ve tavuk etini ekleyip 10 dakika kavurun. Ezilmiş sarımsakları ve doğranmış pazı saplarını da içine ekleyip 10 dakika daha pişirin. Bu arada içine pazı yapraklarını ekleyip tuz ve baharatını ilave ederek kapağını kapatın. 5 dakika daha piştikten sonra üzerine çiğ kremayı ekleyip bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp servis tabaklarına aktarıp sıcak olarak ikram edin.