



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ A'LA KREM

- 1 adet yarka piliç (1100-1200 gr)
- 2 adet soyulmuş küçük soğan
- 1 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 yumurtanın sarısı
- 1 çay fincanı krema

Piliçleri 8 parçaya bölüp tuzlayın ve biberleyin. Dibi düz bir tencereye tereyağını koyun, hafif kızdırın piliçlerin derilerinin üzerinde yan yana koyun. Orta ateşli fırında yoksa ocağın üzerinde piliçler alt üst renk alıncaya kadar kızartıp üzerine unu serpin. Piliçleri çevirerek unun karışmasını sağlayarak unu hafif sarartın. Soğanı ve tavuk suyunu ilave edip ağır ağır dibinde tahmini yarım su bardağından biraz fazlaca suyu kalıncaya kadar 25-30 dakika pişirip soğanları çıkarıp atın. Küçük bir kapta yumurta sarısı ve kremayı bir kaç saniye çırpıp tavuğun sosundan birkaç kaşık alıp kremanın üzerine ilave edin. Sonra kremayı tavuğun üzerine dökün, karıştırıp kaynamadan ateşten alın ve servis edin.