



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEGENLİ KREMALİ TAVUK

600 gr. tavuk göğüs eti
1 yemek kaşığı margarin
2 adet kuru soğan
3/4 su bardağı krema
3 sap fesleğen
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup şeritler halinde doğrayın. Tavuğu küçük küçük kesin. Fesleğeni ince şeritler halinde kesin. Margarini bir tavada eritin. Tavuk etini ekleyerek arasına çevirerek 10 dakika pişirin. Pişmiş tavuk etini delikli kepeyle bir tabağa alın.

Tavadaki yağa soğanları koyup 5 dakika pembeleştirin. Krem şantiyi ekleyip tuz, karabiber ve fesleğenle tatlandırın. Bu sosa tavukları da katıp 5 dakika ısıtın.

Not: Taze fesleğen bulamadığınız takdirde 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen de kullanabilirsiniz.