



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KREMALI TAVUK SOTE

1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı margarin
yarım kiloğ kültür mantarı
2 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı soya
SOSU İÇİN;
1 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 paket krema (200 gram)
Tuz
Karabiber
100 gram kaşar rendesi

Mantarları boyuna dilimler halinde keselim. Kuru soğanları küçük küçük doğrayalım. Sıvıyağın yarısını ve bir çorba kaşığı yağı tavaya alıp eritip kızdıralım. Kuşbaşı tavuk etlerini tavaya aktarıp kızartalım. Sık sık çevirerek, etlerin etrafı beyaz bir renk alıp yumuşayana dek soteleyelim. Ayrı bir tavada kalan sıvıyağı kızdıralım. Üzerine soğanları katıp hafifçe sarartalım ve mantarları ekleyelim. Mantarları, bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım. Tuzunu ayarlayıp, mantarların üzerine yarım çorba kaşığı soya sosunu ekleyelim. Ateşten aldığımız soya soslu mantarları sotelenmiş tavuk etleriyle aynı tavada birleştirelim. Bu şekilde 1 dakika daha kavuralım. 1 su bardağı tavuk suyuna 1 çorba kaşığı tepeleme unu ekleyip iyice karıştıralım. Bu karışıma da etli mantarları ekleyelim. Karıştırmaya devam ederek karıştırmaya devam ederek 1-2 dakika daha pişirelim. Tuzunu ayarlıyalım. En son olarak yarım paket çiğ kremayı ekleyelim. 1-2 kez daha karıştırıp hemen ateşten alalım. Tek kişilik güveç kaplarına veya büyük boy bir fırın kabına alalım. Üzerine kaşar rendesi serpip 200 derece ısıllı fırında pişirip servis yapalım.

