



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTARLI SULTAN TAVUĞU

750 gr haşlanmış tavuk eti
2 tatlı kaşığı margarin
1 adet dolmalık yeşil biber
180 gr cep mantar
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
125 gr (1/2 su bardağı) krema
300 gr süt
3 adet yumurtanın sarısı
2 çay kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı maydanoz

Orta boy bir güveçte margarini orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca yeşil biberi ekleyip, bir tahta kaşıkla arasıra karıştırarak 6 dakika pişiriniz. Cep mantarları ekleyip 4 dakika daha pişiriniz. Unu ve tuzu serpip, 2 dakika pişirdikten sonra, yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak kremayı ve sütü ekleyiniz.

Tavuğu güvece koyup, ateşi iyice kısınız. (Karışım pişmeğe devam etmekle birlikte, kaynamamalıdır.) Küçük bir kaseye yumurta sarılarını koyup, limon suyunu azar azar ve sürekli çırparak yediriniz. Kırmızıbiber ve maydanozu tahta kaşıkla ekleyip karıştırınız. Güveçteki yemeğin suyundan yumurtalı karışıma birer birer 4 çorba kaşığı katıp iyice karıştırınız. Bu karışımı güvece döküp, karıştırdıktan sonra 4 dakika hafifçe pişiriniz.