



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜRREM SULTAN USULÜ TAVUK

750 gr haşlanmış tavuk eti (küçük parçalara doğranmış)
2 tatlı kaşığı tereyağı
1 dolmalık yeşil biber (çekirdekleri çıkarılıp, ince doğranmış)
180 gr mantar (ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
125 gr (1/2 su bardağı) krema
300 gr (1+1/2 su bardağı) süt
3 yumurtanın sarısı
2 çay kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Orta boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca yeşil biberi ekleyip, bir tahta kaşıkla arasıra karıştırarak 6 dakika pişiriniz. Mantarları ekleyip 4 dakika daha pişiriniz. Unu ve tuzu serpip, 2 dakika pişirdikten sonra, yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak kremayı ve sütü ekleyiniz. Tavuğu tencereye 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. Tenceredeki yemeğin suyundan yumurtalı karışıma birer birer 4 çorba kaşığı katıp iyice karıştırınız. Bu karışımı tencereye döküp, karıştırdıktan sonra 4 dakika hafifçe pişiriniz. (Kaynamasına dikkat ediniz, yoksa sos kesilir.) Tencereyi ateşten alarak, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağında servis ediniz.

