



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜRREM SULTAN USULÜ TAVUK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Tatlı Kaşığı maydonoz (kıyılmış)
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Adet yumurta sarısı
- 180 gr mantar (ince dilimlenmiş)
- 2 Adet kırmızı biber (çekirdekleri çıkarılıp, ince doğranmış)
- 1 Çorba Kaşığı un
- 2 Çay Kaşığı limon suyu
- 125 gr krema
- 750 gr Tavuk göğsü (küçük doğranmış)
- 2 Adet yeşil biber (çekirdekleri çıkarılıp, ince doğranmış)

Orta boy bir tencerede sana klasik kaseyi orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca yeşil ve kırmızı biberleri ekleyip, bir tahta kaşıkla arasına 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. (Kaynamamasına dikkat ediniz, yoksa sos kesilir.) Tencereyi ateşten alarak, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağında servis ediniz.