



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF KAJUN BAHARATLI KREMA İLE TAVUK

- 1 paket İçim Şef Kajun Baharatlı Kremalı Yemek Sosu
- 4 adet tavuk but
- 4 adet iri patates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

4 adet tavuk butu temizleyin ve isteğe göre ikiye ayırın.

Bir kaba İçim Şef Kajun Baharatlı Kremalı Yemek Sosu'nu boşaltın. Sıvı yağı ve baharatları da ilave ederek karıştırın ve tavukları ekleyin.

Üzerine soyulmuş patatesleri elma dilim şeklinde dilimleyerek iyice harmanlayın.

Uygun fırın kabına kremalı patates ve tavukları boşaltın.

Folyo ile kapatıp 200 derece önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. Üzerini açıp 15-20 dakika kadar daha pişirin. Soğumadan servis edin.

