



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA TAVUK

- 6 tavuğun göğüs kısımları (kemiksiz, derileri yüzülmüş)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 1+1/2 su bardağı tavuk suyu
- 1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 kahve kaşığı hindistancevizi
- 125 gr mantar (silinip, ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı taze soğan (kıyılmış)

Tavuk parçalarına limon suyunu serpererek 15 dakika bir kenarda bekletin. Orta boy bir tavada tereyağın yarısını (4 çorba kaşığı) orta ateşte eritin. Yağ kızınca tavuk parçalarını tavaya koyup, her iki yanlarını 8'er dakika, hafifçe kahverengileşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp tavuk parçalarını geniş bir tabağa çıkarınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip, ısıtınız.

Her tavuk parçasını kaplayacak büyüklükte 6 parça alüminyum kağıt kesiniz. 2 çorba kaşığı tereyağı ile alüminyum kağıtları yağlayınız.

Küçük bir tencerede kalan 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritip, yağ kızınca tahta bir kaşıkla unu ekleyiniz.

Sürekli karıştırarak 1 dakika pişirip, tencereyi ateşten alınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak tavuk suyunu ekleyiniz. Bütün tavuk suyu karıştıktan sonra, tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak sosu kaynatınız sos koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sıcak sostan 4 çorba kaşığını (bire birer) çırpılmış yumurta sarısına katınız. Yumurtalı karışımı tenceredeki sıcak sosa karıştırıp, tencereyi çok ağır ateşe oturarak sos koyulaşmaya kadar karıştırarak pişiriniz. (Kaynamamasına dikkat ediniz, yoksa sos kesilebilir.)

Tencereyi ateşten alıp, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber, hindistancevizi rendesi, mantar ve taze soğanı ekleyiniz.

Her alüminyum kağıt parçasının ortasına bir tavuk parçası yerleştirip üstlerine sosu eşit olarak dökünüz.

Kağıtların kenarlarını bitiştirip, üste katlayarak, kapalı paketler haline getiriniz. Paketleri tepsiye yerleştirip, fırında 30-40 dakika pişirerek tepsiyi fırından alınız.

Paketleri açarak, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.