



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARABİBER SOSLU TAVUK

Malzeme

- 3 adet tavukgöğsü
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 adet kırmızı soğan
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- Yarım su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı hardal
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı tane karabiber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanları ve kırmızı soğanları piyazlık doğrayınız.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyınız.

Tavukgöğüslerini şerit şerit doğrayınız.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine doğranmış tavuk etlerini ilave edip, kavurunuz.

Tavuk etleri renk alınca içine doğranmış kuru ve kırmızı soğanları ve tane karabiberi ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz.

Daha sonra içine unu ilave edip, kokusu çıkana kadar kavurunuz.

En son olarak içine hardalı, değirmende çekilmiş karabiberi, kıyılmış taze soğanı, tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım kaynatınız.

Ateşten indirmeden önce kremayı ekleyip bir taşım pişirip, servis tabağına alıp,sıcak olarak servis ediniz.