



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRAL USULÜ TAVUK

50 gr. margarin
50 gr. mantar
1 yeşil biber
25 gr. tereyağı
25 gr. un
125 gr. süt
125 gr. tavuk suyu
1 bardak süt
200 gr. haşlanmış tavuk
2-3 çorba kaşığı krema

Dilimlenmiş biber ve mantarı tereyağında kızartın. 25 gram tereyağı, un ve sütle bir sos hazırlayın. Baharat ilave edin. Sos koyulaşınca, yumurta ve kremayı ilave edin. Kaynatmadan 2-3 dakika pişirin. Haşlanmış ve ince doğranmış tavukla, mantar ve biberleri de katıp bir kaç dakika daha pişirin. Kıyılmış maydanoz ve mantarla süsleyin ve servis yapın.