



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAL TAVUĐU

180 gr genç tavuk (piliç)
20 gr yeşil biber
30 gr taze mantar
30 gr krema
10 gr tereyađı
yarım adet yumurta sarısı
kırmızı biber
tuz

Yeşil biberi ince dilimlere ayırın ve az ateşte tereyağında kızartın. Üzerine dilimlenmiş taze mantarı ekleyin, tuzlayın ve pişene kadar bekleyin. Piştikten sonra üzerine kaymak ekleyin ve birkaç dakika kaynamasını bekleyin. Üzerine haşlanmış ve derisiz tavuk göğsünü ilave edin ve kırmızı biber ekleyin. Çiğ yumurta sarısıyla sos hazırlayın. Ve sosu hazır yemeğin üzerine ekleyin. Yemeđiniz servise hazırdır. Yanında haşlanmış pirinçle sunabilirsiniz.