



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİR SOSLU TAVUK

www.beypilic.com.tr

Beypiliç Tavuk Göğüs Eti 3 Adet
Süt 2 Yemek Kaşığı
Zeytinyağı Yarım Çay Bardağı
Limon Suyu 1 Tatlı Kaşığı
Soğan 1 Adet
Krema 1 Küçük Paket
Krem Peynir 4 Yemek Kaşığı
Dereotu 3-4 Dal
Sarımsak 2 Diş
Tuz 1 Çay Kaşığı

Tavuk etini marine etmek için zeytinyağını, limon suyunu, sütü, irice doğranmış soğanı karıştırın.

Tavuk göğüs etini boyuna ikiye keserek biraz inceltin. Etlere marine sosuyla karıştırıp üzerini kapatın ve buzdolabında birkaç saat bekletin. Bekletme işlemi bittikten sonra kremayı, havanda ezilmiş sarımsakları, krem peyniri ve tuzu sos tenceresinde çok kısık ateşte ısıtın.

Yapışmaz yüzeyli bir tavayı ocağın üzerine alın. Tava iyice ısınınca, marine ettiğiniz tavuk etini marine sosundan süzüp her iki yüzeyini iyice ızgara edin. Üzerine sarımsaklı kremalı sosu dökün. Kısık ateşte birkaç dakika daha pişirin. En son kıyılmış dereotu serpip bekletmeden servis yapın.

