



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTARLI IZGARA TAVUK

400 gram kuşbaşı tavuk eti

1 soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

15 adet mantar

2 adet kırmızı dolmalık biber

2 çorba kaşığı tereyağı

3 sivri biber

4 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

1 çay bardağı çiğ krema

Tavuk etlerini çok ince dövün ve tavanın içinde tereyağıyla 5 dakika kadar kavurun ya da ızgarada pişirin. Ayrı bir tavada doğranmış mantarları, rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve sivri biberi az miktarda sıvı yağla 5 dakika sote edin. Kiyılmış kırmızıbiberi, baharatları ekleyip tavuklu için hazırlayın. Daha sonra bu karışımın içine ızgara yaptığımız tavuğu ekleyip 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Son dakika çiğ kremayı içine ilave edin, 5 dakika daha pişirip servis yaparken de tabağa sıralayın. Yanında patates kızartması haşlanmış sebzeler ve maydanozla süsleyin. Sıcak servis yapın.