



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTARLI TAVUK

10 adet arpacık soğan
2 bardak doğranmış mantar
3 yemek kaşığı un
1 bardak tavuk suyu
1 bardak süt
2 bardak doğranmış tavuk eti
Bir avuç bezelye
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kekik

Yağı ısıtın. Soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayınca mantarları ilave edin. Tuz, karabiber, kekik serpin. Mantarlar solmaya başlayana kadar pişirin (kahverengileşmeden) Üzerlerine unu serpin. Birkaç dakika kavurun. Tavuk suyunu ve sütü ekleyin. Ateşi biraz arttırıp karıştırarak unla iyice karışmasını sağlayın. Tavuğu ve bezelyeleri ekleyin. Ateşi kısıp kremanın koyulaşmasını ve etin pişmesini sağlayın. Tadını kontrol edip tuzunu ve karabiberini ayarlayın.