



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MANTARLI TAVUK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

2 Adet sarmısak

1 Paket mantar

1 Paket krema

1 Adet kuru soğan

2 Adet kemiksiz tavuk göğsü

Tavuk etlerimizi küp şeklinde doğrayalım mantarlarıda ince ince kesip limonlu suda 10 dakika bekletelim daha sonra kaynar suda 5 dakika haşlıyalım ve süzelim teflon tavada sana yağını eritip soğan ve sarmısagı kavuralım mantarlarıda ilave edip biraz daha kavuralım kremayı tuz ve karabiberini ilave edelim 5 dakika daha pişirelim ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı Sana yağını kızdırıp tavukları kızartalım kızaran tavukların üzerine mantar sosunu döküp servis yapalım.