



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI SEBZELİ TÜRLÜ

2 kabak  
2 patates  
1 ay bardağı çiğ krema  
1 soğan  
1 orba kaşığı tereyağı  
300 gram tavuk eti

Kabak ve patatesleri iri parçalar halinde doğrayın. Tereyağını ve kremayı tencereye döküp ısıtın. İçine irice doğranmış soğanı, kabağı ve patatesi atın. Birlikte 5 dakika kadar kaynatın. Tavuk etlerini de irice doğrayıp sebzelerin içine alın. Kısık ateşte 20 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Hepsinin kremanın içinde pişmesi gerekiyor. Sebzeler pişice servis tabağına alın. sıcak olarak servis yapın.

Not: Tavuk yerine balık etiyle de aynı işlemi yapabilirsiniz.

---