



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI TAVUK KANEPE

450 gr haşlanmış tavuk eti (küçük parçalara ayrılmış)  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
3/4 su bardağı tavuk suyu  
60 gr (1/4 su bardağı) krema  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
4 dilim tost ekmeği  
4 sap maydanoz

Orta boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla unu ekleyiniz. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak tavuk suyunu katıp, pürüzsüz bir bulamaç elde ediniz. Arasıra karıştırarak 5-6 dakika, tavuk parçaları iyice ısınana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı tost dilimlerinin üstüne kaşıkla eşit miktarda döşedikten sonra, birer sap maydanozla süsleyerek, servis ediniz.