



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK

<https://multicooker.com>

Tavuk (fileto) 550 gr

Soğan 100 gr

Krema 500 ml

Tuz

Baharatlar

Tavuğu yıkayın, 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Soğanı ince ince doğrayın. Bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, kremayı dökün, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ, pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

