



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUK

Kemiksiz ve kuşbaşı dilimlenmiş 600 gram tavuk but

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

1 yemek kaşığı tavuk çeşnisi

Sos için:

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

1/4 su bardağı su

500 gram ayıklanmış istiridye mantarı

4 dal ayıklanmış taze kekik

2 diş sarımsak

2 çay bardağı bardağı krema

Derin bir kapta tavuk, çeşni ve ayçiçeği yağını iyice harmanlayın.

Harmanlama işlemi gerçekleşirken, pişirmeyi gerçekleştireceğiniz tavayı ısıtın.

Tavukları yüksek ateşte birkaç dakika sürmek üzere mühürleyin.

Mühürleme gerçekleştikten sonra tavukları dinlenmeye alın.

Aynı tavaya ayçiçeği yağını ekleyin.

Üzerine mantarları alıp soteleyin.

Sotelene mantarlara kekik ve sarımsak ekleyin.

Mantarları ayrı bir kaba alın.

Tavayı temizleyin.

Temizlenen tavanın üzerine su ekleyin.

Su kıvam almaya başlayınca dinlenen tavukları tavaya alın.

Tavuklara krema ekleyip 5 dakika kadar pişirin.

Kremalı tavuğunuz hazır.

