



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUK

1/2 kg. göğüs tavuk eti
1 adet kuru soğan (iri)
1,5 yemek kaşığı un
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 ad. orta boy domatesin rendesi
1 tatlı kaşığı dijon hardal
1/2 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber
Kimyon,
1 tatlı kaşığı limon suyu

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleşinceye kadar çevirilir. Parmak inceliğinde kesilmiş tavuk eklenir ve harlı ateşte suyunu çekinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Suyunu çekince soyulmuş rendelenmiş domates ve un eklenir, hardal katılır, karıştırılmaya devam edilir. Buna süt ve yoğurt eklenip karıştırılır. Baharatlar ve limon ilave edilir bir taşım kaynatıldıktan sonra atesten alınarak hemen servis edilir.

[ML® Brüksellahanalı Tavukgöğsü için tıklayın](#)