



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI TAVUK

1 adet derisi kemiği ayrılmış tavuk göğsü  
yarım su bardağı krema  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 diş sarımsak, dilimlenmiş  
4 dal taze fesleğen  
100 gr kurutulmuş domates

Tavuğu tuz ve biberle ovun. Yağı kalın dipli bir tavada kızdırıp, tavuğu ekleyerek altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 5 dakika yüksek ateşte kızartın. Sarmısağı ilave edin ve 30 saniye kadar daha pişirin. Krema, ve domatesi ekleyerek kaynamaya bırakın. Tavanın kapağı kapalı olarak, kısık ateşte, tavuğu yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Tavadan alıp servis tabaklarına paylaştırın. Tavada kalan sosa fesleğeni ialve edin ve sos yoğunlaşıncaya kadar yüksek ateşte 2-3 dakika pişirin. İsteğe göre tuz ve biber ekleyip, servis tabaklarına paylaştırdığınız tavuğun üzerine sosu dökün.

[ML® Tavuk Lokması için tıklayın](#)

---