



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUK

1200 gr.lık bir tavuk, (20-25 dakika haşlanıp 300 gr. 4 parçaya bölünmüş)

Tuz

Karabiber

30 gr. tereyağı

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

2 soğan (dörde bölünmüş, iki parçasına birer diş karanfil saplanmış.)

2 diş karanfil

1 çorba kaşığı un (elenmiş)

1/2 litre tavuk suyu (1 tablet hazır tavuk suyu)

4 yumurtanın sarısı

300 gr. taze krema

Tereyağı ve ayçiçek yağını bir tavaya koyarak orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca tavuk parçalarını tuzlayıp biberleyerek tereyağda her iki yanlarını da 2-3 dakika sote edin. Soğanları ilave edip arasına karıştırarak 2-3 dakika da soğanları pembeleşene kadar pişirdikten sonra unu serpiştirip karıştırın. Tavanın üzerine bir kapak kapatıp, ağır ateşte, 5 dakika pişirin. Tavuk parçalarını tavadan alın. Tavanın kapağı kapalı olarak 45 dakika ağır ateşte pişirmeye devam edin.

Derince bir kasede yumurta sarılarını ve taze kremayı bir yumurta teliyle çırpın. Yumurta sarısı-taze krema karışımını ağır ateşteki sosa ilave edip hızlı ve sürekli karıştırın. Sos kaynamadan tavayı ateşten alın. (Hızlı ve sürekli karıştırmak hem yumurta sarılarının pişmesini hem de kremanın pişme sonucu kesilmesini önler). Sosun kaynaması da aynı biçimde kremanın kesilmesine sebep olur.

Sote edilmiş tavukları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp üzerlerine sosu döktükten sonra servis edin.