



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI TAVUK

- 1 adet tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardağı krema
- 2 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye yağ konur. Isınınca parçalara ayrılmış tavuk atılır. Renk almaya başlayınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan katılır. Soğan yumuşayınca köri, tuz ve sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte yaklaşık 40 dakika pişirilir. Daha sonra üzerine krema dökülür ve birkaç dakika sonra ateşten alınır.