



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK

450 gr haşlanmış tavuk eti (küçük parçalara ayrılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı un
3/4 su bardağı tavuk suyu
60 gr (1/4 su bardağı) krema
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 sap maydanoz

Orta boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla unu ekleyiniz. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak tavuk suyunu katıp, pürüzsüz bir bulamaç elde ediniz. Arasına karıştırarak 5-6 dakika, tavuk parçaları iyice ısınana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, maydanoz saplarıyla süsleyerek, servis ediniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.08.2023