



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI TAVUK SOTE

- 2 Diş sarımsak
- 1 Paket sıvı krema
- 1 Çay Kaşığı hardal
- 750 gr tavuk kalça (ya da göğüs)
- 2 Yemek Kaşığı Sana Yağı
- 1 Parça fesleğen

Derince bir tavaya ya da teflon tencereye sıvı yağı koyarak küp küp doğradığınız ya da jülyen kestiğiniz tavukları kızgın yağda 2-3 dakika kadar soteleyin ve tencerenin kapağını kapatarak tavukları saldıkları suyu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Rendelemiş ya da küçük küçük doğramış olduğunuz sarımsakları tencereye ilave edin. Sıvı krema ve hardalı güzelce karıştırın ve suyunu çeken tavukların üzerine dökün. Kremayı tavuklarınızın miktarına göre dökün, ben yarım çay bardağı kadar karışımdan ayırdım çok suyu bir yemek yapmıyoruz o nedenle tüm kremayı boşaltmadım. Tavuklar iyice sosa bulandıklarında yeterli kremayı dökmüşsünüzdür. Şu şekilde de yapabilirsiniz tüm karışımı tencereye boşaltıp servis esnasında kremayı süzerek tavukları tabağa alabilirsiniz. Zaten tavuklar sos ile kaplı olacaktır, fazladan kaşık kaşık sosu tabağınıza almanıza gerek yok. Kremanın ilavesinden sonra yemeğin kaynaması yeterli olacak, krema kaynadıktan sonra ocaktan alabilirsiniz. Sıcak sıcak servis yapabilirsiniz. Üzerini dilerseniz fesleğen yaprakları ile süsleyebilirsiniz.