



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI VE FESLEĞENLİ TAVUK

Malzemeler :

Tavuk göğüs eti 600 Gr

Komili Riviera zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı

Kuru soğan 2 Adet

Sıvı krema 3/4 Su Bardağı

Fesleğen 3 Sap

Tuz -Karabiber

YAPILIŞI:

1- Soğanları soyup şeritler halinde doğrayın. Tavuğu küçük küçük kesin. Fesleğeni ince şeritler halinde kesin.

2- Komili Riviera zeytinyağını tavada kızdırın. Tavuk etini ekleyerek arasına çevirerek 10 dakika pişirin. Pişmiş tavuk etini delikli kepçeyle bir tabağa alın.

3- Tavadaki zeytinyağının içine soğanları koyup 5 dakika pembeleştirin. Sıvı kremayı ekleyip tuz, karabiber ve fesleğenle tatlandırın. Bu sosa tavukları da katıp 5 dakika ısıtın.

Not: Taze fesleğen bulamadığınız takdirde 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen de kullanabilirsiniz.
