



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ZENCEFİLLİ TAVUK

220 gr piliç göğüs
10 gr taze zencefil
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Tavukları küp doğrayın. Soğan, sarımsak, zencefil ve zeytinyağı ile kavurun. Krema ilave ederek 5 dk daha pişirin. Tuz, karabiber ilave edin.