



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KREMALI TAVUK

400 gram kemiksiz dövülmüş tavuk göğsü

1 adet soğan

150 gram mantar

2 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı çiğ krema

Tuz

Karabiber

Tavuk etlerini yağsız tavada iki yüzünü de 4 dakika kızartarak pişirin. Tavadan alın aynı tavaya yarım ay şeklinde doğranış soğanları, dilimlenmiş mantarları ve tereyağını koyup 5 dakika pişirin. Üzerine kızarttığınız tavuk etini koyup pişirmeye devam edin. Baharatları ve en son kremayı ekleyip bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp sıcak olarak servis yapın.

