



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NORMANDİYA USULÜ TAVUK GÖĞSÜ

4 adet tavuk göğsü
1/2 bardak yağ
250 gr. mantar
2 bardak tavuk suyu
3 kaşık un
2 yemek kaşığı krema (veya 3/4 bardak süt)
2-3 dilim ekmek
Tuz

Önce tavuk göğüsleri bir tavada, iki tarafları da hafifçe kızarıncaya kadar kızartılır. Sonra kızaran tavuk göğüsleri tavadan alınır. Bir başka yerde iyice kıyılmış mantarlar 3-4 dakika pişirilir. Mantarlar ile tavuk suyu karıştırılır, sonra buna krema da eklenir. Onun da üstüne ayrı bir yerde bulunan kızarmış tavuk göğüsleri boşaltılır, daha önce küçük küçük kesilip kızartılmış ekmek parçaları da en üste se

Not: Bu yemeğin ateşinin çok harlı olmasına dikkat etmeniz gerekiyor.