



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAPRIKA SOSLU TAVUK RİGATE

malzemeler:

- 1 adet tavuk göğsü
- 2 adet sivri biber
- 5 adet orta boy kültür mantar
- 1 diş sarımsak
- 1 adet kabuğu soyulmuş domates
- 5 adet bürüksel lahanası

sosu için:

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı krema
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1/4 et bulyon,
- az tuz

yapılışı:

orta boy bir tencerede tereyağını ve unu pembeleşene dek kavuruyoruz ,sonra pul biberi atıp unda acısını bırakıyoruz, krema ve sütü atıp kaynatıyoruz sonra süzgeçten geçirip bir kenara bırakıyoruz ayrı bir tavada biraz yağı kızdırıyoruz tavuğu kavuruyoruz ve sonra biber, mantar, sarımsağı kavuruyoruz, domatesi fazla kavurmadan sosu kayuyoruz biraz harmanlayıp servis edebilirsiniz, ayrıca yanına soya soslu ve kremalı linguini iyi yakışır.

[ML® Soslu Tavuk için tıklayın](#)