



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI TAVUK YAHNİ

MALZEMELER

3 Tavuk Göğsü
100 gr Mantar
2 Soğan
1 Çorba Kaşığı Un
1 Kahve Fincanı Margarin
3 Çay Bardağı Tavuk Suyu
1 Çay Bardağı Krema
3-4 Dal Maydanoz
Bir Tutam Kekik
Tuz, Karabiber
PİLAV İÇİN:
1 Su Bardağı Pirinç
2 Çorba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk göğsü etini 1 santimlik şeritler halinde doğrayın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Tavuk etlerini una bulayın. Margarin tavada eritip soğanı pembeleştirin. Mantarları ekleyip 2-3 dakika kavurun. Tavuk etini ekleyip rengi kızarıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Kekik, tuz ve karabiber serpin. Tavuk suyunu ayrı bir kaba alıp orta ateşte 10 dakika kaynatın. Kremayı ilave edip karıştırın ve kaynamaya başlayınca ateşten alın. Hazırladığınız sosu tavuklu karışımın üzerine dökün. Pilavı bildiğiniz klasik yöntemle pişirin. Pilavı servis tabağına alıp üzerine kıyılmış maydanozu serpin. Ortasına tavuk yahnisi yerleştirip sıcak servis yapın.