



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHUNLU TAVUK (FRANSA)

15 ml tereyağı  
15 ml zeytinyağı  
2 tavuk göğsü, fileto edilmiş  
1 arpacık soğan, ince kıyılmış  
1 diş sarımsak, dövülmüş  
60 ml taze tarhun, doğranmış, bir miktar da süsleme için kenarda bırakılmalı  
45 ml hazır krema  
Birkaç patates, elma dilimi şeklinde doğranmış

Tereyağını, zeytinyağıyla birlikte bir tencerede eritin. Tavuğun her iki tarafını altın rengi alıncaya kadar kızartın. Tencerenin üzerini örtün, ateşi en düşük seviyeye getirin ve tavuğu 8-10 dk daha pişirin. Tavuğun içine arpacık soğan ve sarımsağı ekleyin ve 1-2 dk daha pişirin. Tarhun ve hazır krema de ekledikten sonra 1 dk daha pişirin. Arzu ettiğiniz baharatları ilave edin. Fırınlanmış elma dilim patates ve tarhun yapraklarıyla süsleyerek misafirlerinize sunabilirsiniz.

