



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BLANKET

Aylin Akdemir

4 parça tavuk göğsü
2 adet soğan
2 adet havuç
2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
4 yemek kaşığı süt veya kaymak
1 tatlı kaşığı nişasta
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı limon suyu

Soğanlar doğranır yağda biraz kavrulur. İri doğranmış havuçlar eklenir ve kavurmaya devam edilir. Sarımsaklar ince doğranıp, eklenir. Küp küp doğranmış tavuklar eklenir. Tavuklar iyice suyunu salana kadar kavrulur daha sonra tuz ve karabiber eklenir. Tavukların hizasına gelecek kadar su eklenir, kapağı kapatılır ve kısık ateşte tavuklar ve havuçlar pişene kadar pişirilir. Sos malzemelerin hepsi bir kase de karıştırılır ve tencereye eklenir. Yemek eğer hemen servis edilecekse sos eklenir. Eğer bekletilecek ise sosu hemen konmaz.

