



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PAPRIKA

Eyüp Sevinç

- 1 adet bütün tavuk
- 1 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı tatlı tozbiber
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı taze krema

Geniş bir tencerede tereyağını eritin. Toz biberi ekleyip karıştırın. Soğanları tatlı toz biberli tereyağında soteleyin. Geçici olarak soğanları tavadan çıkarın ve bu yağda tavukları kahverengileşene kadar çevirin. Tavuk suyunu ve soğanları ekleyin, 1 saat kadar kısık ateşte üstü kapalı olarak pişirin. Tamamen piştikten sonra kremayı ilave edin. Biraz karıştırıp altını kapatın. Hemen servis edin.

