



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK PAPRIKA

500 gr. doğranmış kuşbaşı tavuk
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
2 domates
1 çorba kaşığı salça
1 sivri biber
1 baş sarımsak
1 defne yaprağı
2 kesme şeker
1 çorba kasesi mantar
1 çay bardağı krema
tuz, kekik

Hazırlama Şekli:

Bir tencereye tavuk etlerini, sarımsağı ve unu koyup tavukların rengi dönene kadar karıştırılır.

Daha sonra tereyağı, domates, salça, biber, defne, yaprağı ve bir fincan su ilave edelim, kısık ateşte 20 dakika pişirelim.

Piştikten sonra bir çay bardağı kremayı, şekerini ve tuzu ilave edelim.

Hazırladığımız yemeği servis tabağına alıp, üzerine kekiği ve rendelediğimiz kaşar peynirini serpeлим. Haşlanmış mantarla birlikte servis yapalım.

