



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SEPETİ

Esra Alçile

- 1/2 kg kemiksiz tavuk kalça eti
- 1/2 kg mantar
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı hardal
- 1 paket çiğ krema
- 6 adet taze soğan
- 150 gr kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi
- 1 paket milföy hamuru
- 1 adet yumurta

Tavuk eti 20 dakika haşlanır. Bu esnada mantarlar temizlenir ve zeytinyağı ile tavada kavrulur. Kavrulan mantara krema ilave edilir. Ardından un ilave edilip bir miktar pişmesi sağlanır, ocağın altı kapatılır. Taze soğanlar minik minik doğranır. Haşlanan tavuk eti küçük parçalar halinde kesilir. Pişen ve yoğunlaşan mantara tüm baharatlar, hardal, kaşar peyniri, tereyağı, taze soğan ve doğranmış tavuk eti ilave edilir. Dikdörtgen bir cam pişirme kabına dökülür. Üzerine milföy parçalarından şeritler kesilir ve sepet şeklinde üzerine yerleştirilmesi sağlanır. Üstüne yumurta sarısı sürülür ve 180 derece fırında, 20 dakika pişmesi sağlanır.

