



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK STROGANOFF

Posta Gazetesi

Yarım kg. piliç but - ince dilimlenmiş
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
250 gr. mantar
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı su
1 su bardağı doğranmış salatalık turşusu
2 adet patates
1 tatlı kaşığı hardal
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Dilimlenmiş tavuk, mantar ve küp doğranmış soğanları karıştırın. Fırın kabınıza yerleştirin. Üzerini folyo ile kapatarak, 180 derecede, 15 dakika pişirin. Baharatlar, hardal ve turşuyu kremayla karıştırın. Fırındaki etlerle harmanlayın, üzerini kapatarak tekrar 5 dakika pişirin. Ayrı bir tavada, 1 su bardağı sıvı yağda, kibrit şeklinde doğradığınız patatesleri kızartın. Pişen etlerinle birleştirerek servis yapın.

