



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOSLU TAVUK

500 gr tavuk göğsü
4 yemek kaşığı tereyağlı margarin
2 yemek kaşığı un
2 adet havuç
2 adet pırasa
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
Bir miktar karabiber (çekilmiş)
2 adet Knorr Tavuk Bulyon

Hazırlanışı

1. Tavada yağı kızdırıp kuşbaşı doğradığınız tavuk etlerini kavurun. Tavuklar renk alınca içine kıyılmış pırasaları ve rendelenmiş havuçları ilave edip sote etmeye devam edin.
2. Unu ekleyip pişirin. Suyu, 2 tablet Knorr Tablet Tavuk Bulyon'u, kırmızı pul biberi ve çekilmiş karabiberi ekleyip kısık ateşte pişirin.
3. Kâsenin içinde sütü ve yoğurdu bir çatal yardımı ile çırpın.
4. Yemeği ateşten almadan hemen önce çırpılmış yoğurdu ilave ederek kısık ateşte bir taşım kaynatıp sıcak olarak servis edin.