



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇAL SOSLU TAVUK

500 gram tavuk göğsü
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
1 adet ince kıyılmış soğan
1 adet mantar konservesi
1 paket sıvı krema
1, 5 tatlı kaşığı zerdeçal
1 düz çay kaşığı köri
1 diş sarımsak
5 yemek kaşığı sıvı yağ
Bıçağın ucu ile tarçın
2 adet karanfil
Chili biber tozu
Karabiber
Tavuk bulyon
İnce kıyılmış maydanoz

Sıvı yağ tavaya alınır. İçinde ince kıyılmış soğanlar sotelenir. İçine sarımsak ezilir ve tekrar 1 dk birlikte kavrulur. Tavuk eti süzülür ve tavaya verilir. 4-5 dakika kurutmadan pişirilir. Üzerine krema dökülür. Suyu süzülen mantar eklenir ve bütün baharatlar ilave edilir. Chili biber, karabiber ve tavuk bulyon ağız tadına göre ayarlanır. 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. En sona ince kıyılmış maydanoz eklenir. Kıvamı koyulaştıkça azar azar su ilave edilir.

