



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KRİLİ TAVUK



8 Adet tavuk baget
4 orba kaşığı ayıek yağı
1 Tatlı kaşığı kri
4 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk bagetler az suda dağılmayacak şekilde haşlanır.
- # Haşlama suyunun içinden bir szgee çıkararak suyunun szlmesi sağlanır.
- # Dięer taraftan teflon bir tavaya yağ konur, ısınınca nce kri, sonra iyice dvlmş sarımsak ve tuz eklenir.
- # Tavadaki malzemeler krinin rengi çıkana kadar bir kaç kez çevrilir.
- # Bu malzemelerin üzerine haşlanmış, suyu szlmş tavuk bagetler tek sıra halinde dizilir.
- # Tava kapaksız olarak, bagetler sarı renk alana kadar iki yzde kızartılır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kri Türk mutfağına yeni giren bir baharat olmasına rağmen, kısa sürede sevilen bir tat verici olarak benimsenmiştiri.