



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

MANTARLI TAVUK



500 gr. mantar.
500 gr. tavuk göğüs eti
1 Adet orta boy soğan
2 Adet yeşil sivri biber
2 Adet olgun domates
1 Tatlı kaığı tuz
1 Tatlı kaığı karabiber
2 orba kaığı sıvıya

- # Tencereye ya konur, kubaı şeklinde doranmı tavuk eti orta ateşte suyunu salıp çekene kadar bir süre pişirilir.
- # Yarım halka şeklinde doranmı kuru soğan ve ince kıyılmış sivri biber tavukların üzerine atılır, soanlar sulanana kadar pişirilir.
- # Domatesler rendelenir, bu karışımın üzerine eklenir bir taım pişirilir.
- # En son tavuk eti gibi kubaı şeklinde doranmı mantar, tuz ve karabiber eklenir.
- # Orta hararetli ocaktan biraz daha kısık konumda 15 dakikadan fazla piirilmeden, ocak kapatılır.

Not: Mantar ve tavuk aynı büyüklükte doranmalıdır. Bu yemek aynı ölçülerle olmak koşuluyla hindi etinden de yapılabilir.