



Champignon Au Poulet

Tavuklu Mantar



½ kg. De champignons
½ kg. De viande de poulet
3 gousses d'ail
1 cuillère à café de poudre de curry
1 cuillère à café de poivron rouge
1 cuillère à soupe de sauce de soja
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans une casserole, de l'huile d'olive. Quand l'huile chauffe, rajoutez du curry puis mélangez jusqu'à que la couleur sort.
- # Rajoutez de la viande de poulet et des ails hachés finement. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à que la viande absorbe son liquide.
- # Coupez les champignons, puis rajoutez dans le poulet. Augmentez la température légèrement.
- # Quand les champignons deviennent molles, rajoutez du poivron rouge, du sel et de la sauce soja. Laissez cuire encore quelque minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez remplacer le curry par du cumin ou des épices pour keftas.