



Poulet aux Champignons

Mantarlı Tavuk



500 gr. de champignons.
500 gr. de viande de poitrine de poulet
1 oignon moyen
2 piments vert
2 tomates mûres
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez la viande de poulet et laissez cuire dans une température moyenne jusqu'à l'absorption de son liquide.
- # Rajoutez les oignons et les piments coupés en rond, sur les poulets puis laissez cuire.
- # Râpez les tomates puis rajouter sur le mélange et laissez cuire.
- # Enfin rajoutez les champignons, puis du poivre noir et du sel.
- # Laissez cuire dans une température moyenne environ 15 minutes puis éteignez le four.

N-B: Le poulet et les champignons doivent être coupés de la même taille. Vous pouvez préparer ce plat avec de la viande de dinde.