



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

TAVUKLU MANTAR



Yarım kg mantar
Yarım kg tavuk kuşbaşı
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı soya sosu
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye zeytinyağı konur. Isınınca köri eklenir ve rengi çıkana kadar kısa süre karıştırılır.
- # Üzerine tavuk kuşbaşı ve ince kıyılmış sarımsak atılır. Tavuk suyunu bırakana kadar orta ateşte pişirilir.
- # Mantarlar arzu edilen şekilde doğranır ve tavuğun üzerine ilave edilir. Ateş biraz arttırılır.
- # Mantarlar yumuşayınca toz kırmızı biber, tuz ve soya sosu eklenir. Bir kaç dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu yemeği hazırlarken köri yerine kimyon ya da köfte baharı da kullanılabilir.