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 kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Tencereye yağ konur, kuşbaşı şeklinde doğranmış tavuk eti orta ateşte suyunu salıp çekene kadar bir süre pişirilir.
Yarım halka şeklinde doğranmış kuru soğan ve ince kıyılmış sivri biber tavukların üzerine atılır, soğanlar sulanana kadar pişirilir.
Domatesler rendelenir, bu karışımın üzerine eklenir bir taşım pişirilir.
En son tavuk eti gibi kuşbaşı şeklinde doğranmış mantar, tuz ve karabiber eklenir.
Orta hararetli ocaktan biraz daha kısık konumda 15 dakikadan fazla pişirilmeden, ocak kapatılır.

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