



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

MANTARLI TAVUK



500 gr. mantar.
500 gr. tavuk ggs 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.