



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AVCI SOSLU TAVUK

100 ml tavuk suyu (2/5 SU BARDAĞI)
1 Çorba Kaşığı tarhun otu
3 Çorba Kaşığı sana klasik kase
125 gr mantar (dilimlenmiş)
1 yemek kaşığı tuz
5 Adet arpacık soğan
0,5 Su Bardağı konkase domates
1,5 Su Bardağı domates sosu
5 Adet kemiksiz tavuk göğüs eti
1 Demet ince kıyılmış maydonoz
1 Çok Az ,karabiber

Etleri kuşbaşı doğrayın. tuzlayın biberleyin mantarları yıkayıp dilimleyin. sanayı bir tavada kızdırın. tavukları ekleyin ve kızartın. ateşi kısarak bir dakika daha bekletip tavadan alın. mantarlarla soğanlar yumuşayınca. konkase domatesi tavuk suyu ve tarhun otu nu katıp karıştırın. sosu kısık atşete yarısı kalıncaya kadar bekletin. en son hazırladığınız sosu sıcak olarak beklettiğiniz tavukların üzerine dökerek ince kıyılmış maydonoz ile ve yanında sana yağı ile fırına verilmiş bilye büyüklüğündeki patatesleri kabuklu haliyle servis edin.
