



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO YATAĞINDA MANTARLI TAVUK

- 4 adet avokado
- 200 gr tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 kase mantar
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı krema
- 100 gr kaşar peyniri rendesi
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Öncelikle avokadoları ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın. İçlerini boşaltın. Bir kısmını kaşıkla çıkartarak ayırın. Bir tavaya margarin, soğan ve sarımsakla soteleyin. Kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü ve dörde bölünmüş mantarları ekleyin. İçine en son domatesleri ekleyin. Avokadonun içinden çıkarttığınız parçaların içine kremayı ekleyerek püre yapın. Boşalttığınız avokado kabuklarının içine tavuklu harcı paylaşın. Üzerine kremalı püreyi paylaşın. En son üzerine kaşar peyniri rendesi ekleyin. Fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

