



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MANTARLI TAVUK SOTE

Yarım kg tavuk göğsü
1 paket mantar
2 tane kırmızı biber
2 tane yeşil sivri biber
5 orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
125 gr margarin

Tavuk göğsünü kuş başından az büyükçe doğrayıp tenceremizde suyunu çekene kadar pişirelim. Daha sonra mantarları ekleyip mantar da suyunu çekene kadar orta ateşte pişirelim. Sonra biberleri soğanı doğrayıp ekleyelim. 10 dakika kadar da bu şekilde karıştırarak pişirip baharatları ekleyelim ve ocaktan alalım.