MANTARLI TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMELER
1 adet ortaboy soğan
1 adet domates
1 adet havuç
Yarım kilo mantar
2 adet kemiksiz tavukgöğsü
Kırmızı toz biber (1 tatlı kaşığı)
Salça (1 tatlı kaşığı)
Tuz (Bir miktar)
1 diş sarımsak (isteğe göre)

YAPILIŞI
Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.Daha sonra küp veya halka şeklinde doğranmış havuç katılarak havuçların sertliği gidinceye karad pişirilir.
Küçük parçalar halinde doğranmış tavuk göğüsleri katılarak 5 dakika pişirilir.
Kırmızı toz biber katılarak biraz çevrilir. Kabukları soyulup küçük parçalar halinde doğranmış domatesler,salça , tuz ve 1 diş sarımsak eklenir.
Domatesler yumuşuncaya kadar ara ara karıştırılır. Son olarak orta büyüklükte doğranmış mantarlarda eklenilerek 5-10 dakika pişirilir ; mantarların suyunu salacağınıda düşünerek biraz su eklenir. Tencerenini kapağı kapatılarak yarım saat pişirilmeye bırakılır.

NOT: Suyunun azalma gibi durumunda kaynamış su ekleyebilirsiniz.

ML® Mantarlı Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5361 • adı:Mantarlı Tavuk Göğsü • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:22