# MANTARLI GÖKÇEBEL TAVUĞU

Sahrap Soysal

12 adet tavuk baget
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
1 adet limonun suyu
1 yemek kaşığı yoğurt
2 tatlı kaşığı domates salçası
2 adet orta boy kuru soğan
4 yemek kaşığı sıvıyağ
4-5 diş sarımsak
1-2 su bardağı konserve mantar (taze mantar da kullanabilirsiniz)
2 su bardağı sıcak su
Varsa 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış biberiye

Tavuğun sosunu hazırlamak için; yoğurt, salça, tuz, karabiber ve limon suyunu derin bir kaba koyup çatalla çırpın.
Tavukları bu sosa iyice bulayıp 15 dakika bir kenarda bekletin.
Diğer taraftan, soğanları soyup ortadan ikiye bölün. İncecik yarımaylar halinde dilimleyin. Sarmısakları pirinç tanesi büyüklüğünde doğrayın.
Sıvıyağı geniş bir tencereye aktarıp orta ısılı ateşte kızdırın. Soslu tavukları kızgın yağda önlü arkalı 5-6 dakika kadar kızartın.
Soğan ve sarımsakları ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 5-6 dakika daha kavurun. Uzunlamasına ikiye böldüğünüz mantarları katıp suyu ilave edin. Biberiye tavuğa çok hoş bir tat verir, varsa ekleyin.
Tencerenin kapağını kapatıp kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kısıp, kısık ateşte tavuklar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun. İsterseniz bu yemeğe mantarları eklerken 7-8 adet Bürüksel lahanası da katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62336 • adı:Mantarlı Gökçebel Tavuğu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:43