



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTARLI TAVUK

İkbal Gürpınar

500gr tavuk göğüs eti

300 gr mantar

1 bardak krema

1 adet soğan

Tuz

1 tatlı kaşığı köri

1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Tavuklar kuşbaşı olarak doğranır, yemeklik olarak kıyılmış olan soğanlarla beraber sıvı yağda hafifçe çevrilir. Mantarlar ilave edilerek çevirme işlemi devam eder. Baharatlar ve tuz eklendikten sonra tenceremizin kapağı kapatılır. 15-20 dakika pişen yemeğimize krema eklenerek 5 dakika daha pişirilir. Yemeğimiz sıcak olarak servis edilir.