



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK

2 adet tavuk göğsü
250 gr. mantar
1 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
2 adet biber
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı krema
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Tavuk etlerini doğrayın. Piyazlık doğranmış soğanları margarinde kavurun. Tavukları ve mantarları ekleyin. Üç-dört dakika daha kavurup biberleri, köriyi ve tuzu ekleyin. Tencereyi ocaktan alın. Hafifçe ılınınca kremayı katın. Rendelenmiş kaşar peynirini de yemeğin üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapatın. Kaşarlar eriyince servis yapın.