



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE FIRINLANMIŞ MANTARLI TAVUK

2-3 adet pişmiş tavuk filetosu
400 gr. mantar
1 büyük soğan
2 yemek kaşığı bitkisel yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Sos için:
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı biber
Yarım su bardağı krema
Üstü için:
Rendelenmiş mozzarella

Tavuk filetoalarını kıymık kıymık kesin. Mantarları da yıkayıp aynı şekilde kesin. Soğanları halka halka kesin. 2 yemek kaşığı yağ ile tavayı ısıtın. Tavada yağ ile soğanı birkaç kez karıştırın (orta, ısı) Soğanlar yumuşayıp pembeleşince tuz ekleyin. Mantar ve tavuğuda ekleyip 5-8 dakika daha kavrun. Yarım çay kaşığı karabiber ekleyin, iyice karıştırıp altını kapatın. Sos için tavada unu, eriyen tereyağı ile kavurun. Kremayı da ekleyip karıştırın. Koyu bir sos elde edin. Baharatını ekleyin. Mantarlı tavuğu güveç kalıbına dökün. Üzerine kremalı sosu döküp en üstüne de peynir rendesini serpin. Fırında peynirler eriyene dek pişirin.

