



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALI TAVUK

600 gram tavuk göğsü
3 dal taze soğan
100 gram mantar
1 ay bardağı çiğ krema
1 havuç
1 kabak
1 kırmızıbiber
1 soğan
2 orba kaşığı tereyağı
2 sivri biber
Karabiber, kekik, fesleğen
2 patates
2 orba kaşığı soya sosu

Tavuk etini dövüp inceltin, iri ve uzun doğrayın. Izgarada pişirin, üzerine çiğ krema döküp bir kapak kapatın. Mantarları ve sebzeleri doğrayın, tavada zeytinyağı ve tereyağıyla 15 dakika kavurun. Soğanı da sebzelerle kavurun. Bu karışımı ocaktan indirince rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin, baharatı serpip soya sosunu gezdirin. Tavuk ve kızarmış patatesle servis tabağına aktarın.