



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUK GÖĞSÜ

4 adet tavuk göğsü
500 gram mantar
2 adet soğan
4 adet domates
4 adet biber
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Limon suyu
1 demet maydanoz

Tavukların kemiklerini ayırın ve yağda kavurun. Soğanları da doğrayıp az daha kavurun. Mantarları yıkayın ve tavuğa katın. Limon suyunu da katın ve az daha kavurun. Domatesi, biberi de doğrayıp ilave edin ve 25 dakika daha pişirin. Maydanozu doğradıktan sonra sıcak servis yapın.