MANTARLI TAVUK KEBABI

https://www.sagliklitavuk.org

8 adet derisiz ve kemiksiz tavuk kalça
7 adet büyük mantar
1 kg yoğurt
4-5 diş sarımsak
10 adet dilimli kare ekmek
Tereyağı
Sote için zeytinyağı
5-6 adet yeşil soğan
2 adet orta boy havuç
Soya sosu
Tuz
Kırmızıbiber

Küçük kuşbaşı doğradığınız tavukları zeytinyağında soteleyin.
Tavukların renk değiştirmesinin ardından kuşbaşı şeklinde doğradığınız mantarları da içine atıp bir yandan onları soteleyin, diğer yandan başka bir geniş tencerede küçük küçük doğradığınız ekmek parçacıklarını erittiğiniz tereyağı ile birlikte kızartın.
Tavuk ve mantarların sotelenmesine yakın irice doğradığınız yeşil soğanı ve jülyen usulü doğradığınız havuçları da içine atıp sotelemeye devam edin. (soğan ve havucu fazla pişirmiyoruz)
Soya sosunu ve tuzu ekleyip bir iki karıştırdıktan sonra ateşin altını kapatın. Servis kabınıza önce kızarttığınız ekmekleri, üstüne sarmısaklı yoğurdu, onun üstüne sotelenmiş karışımı ve en üste de tereyağındaki kırmızı biberinizi döküp tabaklara servis edin.

© lezzetler.com tarif no:129763 • adı:Mantarlı Tavuk Kebabı • gönderen:dilim • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:12