



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUK SOTE

500 gr. tavuk kuşbaşı
250 gr. mantar
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates
2 yemek kaşığı salça
3 sivri biber
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Soğan ve sarımsaklar ince ince kıyılır, biberlerin çekirdekleri çıkartılarak doğranır.

Mantarlar ve domatesler yıkanır ve doğranır.

Soğan ve sarımsaklar kızgın yağda biraz çevrilir, üzerine salça ve biber atılarak biraz daha kavrulur.

Ardından tavuk ve mantarlar eklenir, beraberce 2-3 dakika daha çevirdikten sonra domatesler ilave edilir.

Domatesler de suyunu çektikten sonra 1 su bardağı sıcak su, tuz, karabiber ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılarak tavuklar pişene kadar kısık ateşte tutulur.

