



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE KREMALI PİLİÇ

MALZEMELER

400 gr. piliç göğüs eti

4 çorba kaşığı tereyağı

250 gr mantar

1 çorba kaşığı kırmızı toz biber

4 çorba kaşığı krema

Bir tutam dereotu

Tuz

Piliç etlerini ve mantarları yıkadıktan sonra kuşbaşı doğrayın. Tereyağını eriterek, kuşbaşı doğranmış piliç göğüslerini altın sarısı renk alıncaya kadar çevirin. Mantarları ilave ederek, 2 dakika kadar, yumuşayıncaya kadar sote edin. Hazırladığınız mantarlı pilice kırmızı toz biber, tuz ve kremayı ilave ederek bir taşım daha kaynatıp, ocaktan alın.