PATATES YATAĞINDA MANTARLI TAVUK

https://www.sagliklitavuk.org

3 adet orta boy haşlanmış patates
8 adet kemiksiz kalça but
350-400 gr. haşlanıp dilimlenmiş mantar
1 paket mantar çorbası
8 adet taze soğanın yeşil kısmı
2 kaşık yoğurt
2 kaşık tereyağı
1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
3,5 bardak su
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, şeker, kırmızı pul biber, karabiber, kekik
Yarım limon
3-4 yaprak roka
4 adet çeri domates
1 adet kapya biber
1 adet küçük boy havuç

Haşlanmış patatesleri ezip tereyağı, tuz ve şekerle tatlandırın.
Tavukların yağlı kısımlarını alıp küçük parçalara bölün; diğer tarafta yoğurt, biraz sıvı yağ, tuz, karabiber, kekik ve pul biberi tavuklarla karıştırın ve bir tavaya koyup pişmeye bırakın.
Tavuklar suyunu çekip hafif kızarınca ocağı kapatın.
Mantar çorbasını 3,5 bardak suyla pişirin, koyulaşınca ocağı kapatıp limon sıkın, diğer tarafta uzun olarak doğranan soğanların yeşil kısımlarını çorbanın içine koyun.
Fırın kabına pişen tavukları yerleştirin, mantarları serpiştirin, üstüne hazırlanan çorbayı döküp her tarafına yayın, en üste de rendelenmiş peyniri koyup 180 derece fırında 10-15 dakika peynir hafif kızarana kadar pişirin.
Bu sırada hafif yağlanmış bir tavada hazırlanan patatesi ısıtın.
Servis tabağına önce patates üstüne tavuk yerleştirin. Roka, domates, biber ve havuçla süsleyip ikram edin.