



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PIRASA

750 gr. pırasa
500 gr. tavuk eti
4 su bardağı sıcak su
1 adet soğan
5 çorba kaşığı soya sosu
1 adet Arnavut biberi
6 adet mantar
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Tavuk etini, su, yemeklik doğranmış soğan, üç çorba kaşığı soya sosu, Arnavut biberi ve karabiberle haşlayın. Mantarları ikiye bölüp sıvı yağda kavurun. Üzerine bir çorba kaşığı soya sosu ekleyip ocaktan alın. Tavuk etini didikleyin. Tavuğu haşladığınız suyu süzüp tencereye alın. Kaynamaya başlayınca doğranmış pırasayı ve kırmızı biberi katın, 10 dakika pişirin. Tavuk etini ve mantarı ekleyin. Kalan soya sosunu, karabiberi ve tuzu katıp 10 dakika daha pişirin.



Fotoğraf "Ayşıl" tarafından gönderildi. 02.02.2016