



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 MANTARLI VE 3 PEYNİRLİ ŞEHİRİYELİ TAVUK

<https://www.sagliklitavuk.org>

4 adet tavuk göğüs
1 kereviz sapı
1 soğan
1 havuç
150 gr kestane mantarı
150 gr porcini mantarı
150 gr shitaki mantarı
2 diş sarımsak
2 fincan zeytinyağı
100 gr tereyağı
1 paket krema
1 paket süt
0 gr blue cheese
100 gr emmantel peyniri
100 gr parmesan
100 gr şehriye
Tuz
Biber

Soğan, sarımsak, havuç, kereviz ve mantarlar mutfak robotundan geçirin.

Zeytinyağında soteleyin.

Tavuk göğüslerinin içine yapılan harcı doldurun.

Tereyağı ve zeytinyağında tavukları mühürleyin ve fırın kabına alın.

Fırında 200 derecede 20 dakika pişirin.

Şehriyeleri haşlayın. Bir kaptaki krema ve peyniri eriterek 3 peynir sosu hazırlayın ve şehriyeler ile karıştırın.

Tabağa önce şehriye üzerine tavukları servis edin.

