



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.

