



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTINBAŞAKOTLU TAVUK

50 gr altınbaşakotu
300 gr tavuk göğsü
3 adet kırmızı biber
3 adet yeşil biber
100 gr mantar
3 diş sarımsak
İsteğe göre nişasta
1 adet havuç
50 gr margarin
İsteğe göre soya sosu

Tavukları şerit olarak uzun uzun doğrayın, nişastaya bulayın. Yüksek ateşte içine bir miktar koyun, geniş bir tava içerisinde margarinle tavukları pişirin.

Ayrı bir yerde şerit olarak doğranmış havuçları, biberleri ve ikiye bölünmüş mantarları kavurun.

Tavuklarla karıştırıp üzerine soya sosu, sarımsak, altınbaşakotu, yeterince tuz ve karabiber ekleyip bir kaç dakika daha tavada çevirin. Sıcak servis yapın.

