



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ SOSLU TAVUK

600 gr. doğranmış tavuk eti
500 gr. mantar
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı taze soğan (minik doğranmış)
1 çay bardağı light süt
1 yemek kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tuz

Zeytinyağını hafifçe kızdırdıktan sonra taze soğanları ekleyip hafifçe pişiriniz. Daha sonra tavukları ekleyerek beyazlaşana kadar pişiriniz.
En son mantaraları ve light sütü ekleyiniz. Tatlandırmak için hardal (sos ya da tane halinde) ve tuzu ekleyerek 5 dakika daha pişiriniz.