



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE MANTARLI TAVUK

150 g Pınar Süzme Peynir
1 kg tavuk kalça eti
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
150 g konserve mantar
100 g yarım ceviz içi
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
3 yemek kaşığı Pınar Krema
Dereotu

Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayıp, az su ve zeytinyağıyla kavurun. Kıyılmış soğan ve sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin. İnce doğranmış mantar, dövülmüş ceviz içi, tuz ve taze çekilmiş karabiberi ekleyip kısık ateşte pişirin. Son olarak Pınar Krema ve çatalla ezilmiş Pınar Süzme Peynir'i iyice karıştırıp ilave edin. 1-2 dakika daha pişirip servis yapın. İsterseniz üzerine dereotu ile süsleyebilirsiniz.

