



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTARLI DOMATES

MALZEMELER

4 adet normal boy domates
1/2 tavuk göğsü
1 adet orta boy soğan
2-3 adet mantar
1/2 su bardağı pirinç
bir tutam maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
karabiber
kekik
1 çorba kaşığı salça
100 gr kaşar peyniri (üzeri için)
tuz
1 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Önce tavuk etlerini mantarı ve soğanı küçük küçük doğrayarak hazırlayın. Daha sonra tencerede kızdırdığınız tereyağına soğanları sonra tavukları ve mantarı ilave edip beş on dakika kavurun pirinci ve salçayı ilave edin. 5 dakika daha sürekli karıştırarak kavurmaya devam edin. En son kıyılmış maydanozu, karabiber, kekik ve tuzunu ilave edip ocaktan indirin. Domateslerin içini bir kaşık yardımı ile boşaltın. Hazırladığınız harcı içine doldurun fırın kabına yerleştirdikten sonra bir su bardağı suyu üzerinden gezdirip fırına verin. Piştikten sonra üzerine kaşar peyniri serpip servis yapın.