



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTARLI PİLİÇ

İçindekiler:

1 paket Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı

1 paket kremalı mantar çorbası (hazır)

Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

150 gr mantar (uzun dilimlenmiş)

2 adet kabak (rendelenmiş)

2 adet havuç (rendelenmiş)

70 ml zeytinyağı

80 gr rendelenmiş kaşar peyniri

1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Fırın kabına piliç etlerini yayın, üzerine kremalı mantar çorbasını toz halinde serpin. Tuz ve karabiberi ilave edip etleri harmanlayın.

Mantar, kabak ve havucu ilave edin, üzerine zeytinyağını gezdirip alüminyum folyo ile kapatın.

Önceden ısıtılmış 170 °C fırında yaklaşık 20 dak. pişirin

Üzerine kaşar peyniri, dereotu ve kırmızıbiber serpererek servis yapın.

