



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MİLFÖYLÜ TAVUK MANTAR SOTE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 1 Adet orta boy domates
- 1 Çay Bardağı eritilmiş sana yağ
- 4 Adet TAVUK İNCİK
- 2 Adet milföy hamur
- 250 gr mantar
- 1 Adet yeşil biber
- 1 Adet küçük soğan

Tavuk incikler doğranır ve sıvıyağda hafif rengi dönene kadar pişirilir. Mantarlar yıkanır iri doğranır ve tavuklara eklenir. Soğanlar ay şeklinde doğranır, biberler doğranır ve tavuğa eklenir. Biraz suyunu salıp pişmeye bırakılır ve doğranan domatesler de eklenir, baharatlar eklenip tencerenin kapağı kapalı olarak mantarlar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen yemek dinlenmeye alınır ve dinlendikten sonra güveçlere paylaşılır ve üzerine hafif yumuşayan milföyler merdane yardımıyla biraz açılır ve ince şerit halinde kesilir ve güveçteki sotenin üzerine sepet şeklinde yerleştirilir. Kaşar rendesinde üzerine serpiştirilir ve 200 derece fırında milföyler kabarıp kızarana kadar pişirilir.