



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SEBZELİ VE MANTARLI TAVUK

2 adet AYTAÇ TABAKLI PİLİÇ SPESİYAL BUT

1 adet kuru soğan (doğranmış)

250 gr mantar (doğranmış)

2 adet dolmalık yeşilbiber (jülyen doğranmış)

2 adet dolmalık kırmızıbiber (jülyen doğranmış)

4 diş sarımsak (doğranmış)

3 dal biberiye

1 çay kaşığı kekik

½ çay kaşığı toz pul biber

1 su bardağı domates sosu

½ su bardağı su

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Malzemeleri hazırlayın.

2 Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve tavukları ekleyin. Arkalı önlü kızartın.

3 Soğan ve mantarları ayrı bir fırın güvecine alın ve kavurun. Sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin.

4 3 dal biberiyeyi ekleyin. Baharatları, biberleri, domates sosunu ve suyu ekleyip bir süre daha pişirin.

5 Üzerine AYTAÇ TABAKLI PİLİÇ SPESİYAL BUT ları ekleyin. Güvecin kapağını kapatıp önceden ısıtılmış 175 derece fırına verin.

6 Servis edin.

