GÜVEÇTE MANTARLI PİLİÇ

500 gr tavuk göğsü
200 gr mantar
1 adet soğan
100 gr tereyağı
2 diş sarımsak
4 adet yeşil biber
4 adet domates
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı baharat
1 çay kaşığı tuz

İlk olarak piliç etini kuşbaşı şeklinde doğrayalım. Bir tencereye sıvı yağ koyarak ince doğranmış soğan ve sarımsağı ilave edelim. Pembeleşinceye kadar kavuralım ve içine tavuk etlerini ilave edelim. Tavuklar kızarmaya başlayınca içine doğranmış biber, dört parçaya bölünmüş mantar ve tereyağı ilave edelim. Bu şekilde 5 dakika kavuralım. İçine küçük doğranmış domatesleri ilave edelim. Daha sonra baharat, su ve tuzu ekleyelim.Yemeğimizi 10 dakika kaynattıktan sonra hepsini güveç kaplarının içine dökelim. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave edelim. Önceden ısıtılmış fırına sürelim pişinceye kadar bekleyelim. Piştikten sonra sıcak olarak servise sunalım.

© lezzetler.com tarif no:91617 • adı:Güveçte Mantarlı Piliç • gönderen:sarnur • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:46