



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTARLI TAVUK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam tuz
- 2 Adet Domates
- 2 Adet yavuk göğsü
- 1 Kase rende kaşar
- 2 Adet yeşil biber
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 1 Kase mantar

Tavaya margarinini al küp doğranmış tavukları at biraz kavur sonra temizlenmiş mantarları doğra ekle suyunu çekince biber ve domatesleride ekle salça,tuz ve çok az su ilave et biraz kaynat küçük güveçlere koy kaşar serp 5 dk fırınla sıcakken servis yap.