GÜVEÇTE TAVUKLU MANTAR

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
50 gr kaşar peyniri rendesi
1 Adet soğan
5 Adet sivri biber
0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
1,5 Çorba Kaşığı sirke
0,5 Kg. Tavuk Göğüs Eti Kuşbaşı
0,5 Çorba Kaşığı soya sosu
1 Adet Domates
3 Adet taze soğan
2 Adet soğan
300 gr mantar

Tavada sıvıyağı ve sana yağığı kızdırıp, kıyılmış soğanı pembeleştirin. Ardından kuşbaşı doğranmış tavuk etini ekleyin. Etler renk değiştirip, yarı yarıya piştiğinde dörde kesilmiş mantarları ekleyin. Tuzu ve karabiberini ilave edip, mantar suyunu çekmeye başladığında doğranmış domatesleri ve biberleri ekleyin. 3 dakika sonra iri doğranmış taze soğanları ve sarımsakları ilave edin. 1 dakika sonra sirke ve soya sosunu ilave edin. Ateşten alıp güveç kaplarına aktarın. Kaşar peyniri rendesini üzerlerine serpip 200 dereceli fırında kaşarlar eriyene dek pişirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81854 • adı:Güveçte Tavuklu Mantar • gönderen:feride bacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:00