



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTAR SOSLU ÇITIR TAVUK

Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı
3-4 adet inceltmiş tavuk göğüs eti
3 yemek kaşığı sıvı yağ
500 g istiridyeye mantarı
1 kutu krema
1 yemek kaşığı tereyağı
Sarımsak
Taze kekik
Tuz
Karabiber
Çıtır Pane Harcı

Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı'nı derince bir kaba boşaltın. İnceltmiş tavuk etlerini önce yumurtaya, sonra da paneye bulayıp sıvı yağın kızdığınız tavada önlü arkalı kızartın. İstiridyeye mantarlarını şerit halinde doğrayın. Tereyağını tavaya alıp kızdırın.

Halka şeklinde kesilmiş sarımsakları ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Şerit halinde kesilmiş istiridyeye mantarlarını ekleyip soteleyin.

Sotelenen mantarların üzerine kremayı dökün. Tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika pişirdikten sonra üzerine taze kekik serpin.

Mantarlı sosu düz bir tabağa yayın. Üzerine panelenmiş tavukları yerleştirin. Dilerseniz çeşitli yeşilliklerle süsleyip servis yapın.

