



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI MANTARLI TAVUK

500 gram kuşbaşı tavuk eti
20 adet arpacık soğan
10 adet mantar
15 adet kiraz domates
6 adet kayısı
Karabiber
Tuz
1 çay kaşığı toz zencefil

Öncelikle kayıları küp doğrayın. Mantarları ve tavuk etini tencerede 10 dakika kavurun. Üzerine arpacık soğanı, domatesleri, kayısıyı ekleyip karıştırın. Bu karışımı fırın kabına aktarıp 180 derecede 20 dakika daha pişirin ya da ocakta kısık ateşte 30 dakika kadar pişirebilirsiniz.