



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## KESTANELİ VE MANTARLI TAVUK

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 paket Kafkas kestane çerezi

6 tavuk but (bağet kısmı)

1 su bardağı mantar

1 su bardağı sıcak su

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı biber salçası

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım limonun suyu

1 çay kaşığı karabiber

1 Tuz

Tuz, karabiber ve limon suyunu bir kaptaki karıştırın. Tavuk butlarını ekleyip 10 dakika bekletin. Mantarları nemli bezle silip dilimleyin.

Sıvıyağı tencerede kızdırın. Tavukları ekleyip sık sık çevirerek kızartın. Domates, biber salçaları, mantar ve 1 bardak sıcak suyu ilave edip karıştırın.

Kestaneleri ekleyin. Tencerenin kapağını yarı açık olarak kapatıp kısık ateşte 15 dakika pişirin. Servis tabaklarına paylaşırıp servis yapın.

---