



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE MANTARLI TAVUK

500 gr boletus mantarı
500 gr kuşbaşı tavuk
2 yemek kaşığı margarin
isteğe göre çedar peyniri
1 adet limon suyu
1 tutam tuz
Alabildiği kadar su

Temizlenip yıkanan boletus mantarlar limonlu ve tuzlu suda biraz haşlanır. Kuşbaşı tavuk margarin ile kavrulur. Suyu süzülen boletus mantar da tavuklara ilave edilip bir süre daha kavrulur, tuzu damak tadına göre ayarlanır. Güveç kaplarına paylaşılır 1-2 kaşık sıcak su ilave edilir. Üzerine çedar peyniri rendesi serpilir. çedar peyniri eriyip kızarıncaya kadar fırında pişirilir. Ilık servis yapılır