



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU TAVUK

2 parça göğüs tavuk (800 g)
Tuz
Akbiber
Tatlı kırmızı biber
1 çorba kaşığı ceviz yağı
20 g tereyağı
8 yeşil soğan
1 tatlı kaşığı un
1 çay bardağı tavuk suyu
250 g. dilimlenmiş kültür mantarı
2 çorba kaşığı taze krema
1 yemek kaşığı maydanoz

Tavuğun göğsünü soğuk su ile yıkayın, kağıt mutfak havlusu ile kurutun, baharatı sürün. Yağı ve tereyağını bir tencerede kızdırın, tavuk göğsünü kızartın. Kızardıktan sonra eti çıkarın, soğanları atın, un ve biraz kırmızı biber ilave edin. Tavuk suyunu ekleyip eti koyun. Tencereyi kapatın ve eti 15 - 20 dakika pişirin. 10 dakika sonra mantarları ilave edin, 5 dakika sonra da kremayı dökün. Eti tencereden çıkarın ve bir servis tabağına alarak folyo ile örtün. Tabağı sıcak bir yerde muhafaza edin. Tencerenin kapağını açık bırakarak sosu 5 dakika daha pişirip suyunu çektirin. Sosu etin üzerine dökün, kıyılmış maydanoz serpin ve erişte ile sofraya getirin.

