



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU TAVUK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet tavuk göğsü
300 gr mantar
1 Paket krema
1 Yemek Kaşığı limon suyu

Tavuk göğüslerini tuzlu suda haşlayın. Mantarları yıkayıp küçük küçük doğrayın ve limonlu suda bekletin. Tavada yağı kızdırın, içine suyunu süzüp kuruladığınız mantarları ilave edin ve kavurmaya başlayın. Mantarlara tuz ve karabiber ekleyin, ardından sularını salıp tekrar çekene kadar kavurun. Mantarlar kavrulunca içine kremayı ilave edip 3-4 dakika daha pişirin. Sosu ocaktan almadan önce içine haşlanan tavuk göğüslerini ekleyin, 1-2 defa karıştırıp ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.