



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR YATAĞINDA BAŞEMEL SOSLU KAŞARLI TAVUK

- 1 kg iri kültür mantarı
- 750 gr tavuk göğüs ve kalça eti
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 tane olgun domates
- 2 tane yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı kadar rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz

Mantarların saplarını çıkarıp iyice yıkadıktan sonra limonlu suda bekletiyoruz. 15-20 dakika suda bekleyen mantarları iri oldukları için tuzlu ve limonlu suda 5 dakika kadar haşlıyoruz. Haşlanan mantarları süzgeçte suyunun süzülmesi için bir kenara alıyoruz. Ayrı bir yerde kuşbaşı kesilmiş tavuk etini 1 yemek kaşığı yağda suyunu çekene kadar soteliyoruz. Sırasıyla sarımsağı, kabuğu soyulmuş domatesi ve yeşil biberi minik minik doğrayıp sotelenen tavuğun içine ilave ediyoruz. Kıvama gelince tuz, karabiber, pulbiber ve salçasını ekleyip ateşi söndürüyoruz.

Suyu süzülen mantarların ortasına tavuklu harcı dolduruyoruz. Üzerine de başemmel sosu paylaştırıp rendelenmiş kaşar peyniri koyup 150 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişiriyoruz. Sıcak sıcak servis yapıyoruz.

