



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ACILI TAVUK ROTİ

<https://cook.com.tr>

Domates 4 Adet
Sızma Zeytin Yağı 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 3 Çay Kaşığı
Kekik 2 Çay Kaşığı
Bütün Tavuk 1 Adet
Kültür Mantarı 1 Kilogram
Meksika Biber 500 Gram
Soğan 2 Adet
Biber Salçası 1 Çorba Kaşığı

Tavukları kırmızı toz biber ve yağ tuz sarmısaklayıp fırına verin 180 derecede 30 dk sonra pitiyse parçalayıp yemek tepsisine diz ayrı tencerede soğanları kavur mantarlarıda kavurduktan sonra biberlerini de at salçayı da kavur suyunu ver tatlandırıp sosu kaynat ve tepsideki tavuğun üzerine ver fırına at 10 dk 150 derecede pişirip servis et.