



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BADEMLİ TAVUK SALATASI

500 gr Tavuk Bonfile
150 gr badem
150 gr mantar
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı köri, maydanoz, tuz
1 çorba kaşığı un
250 ml süt

Tavuklar haşlanır ve etleri didiklenir.

Un, margarin, süt, tuz karıştırılır ve pişirilerek beşamel sos hazırlanır.

Bademler, sıcak suda biraz kaynatılıp, kabukları soyulur. Azıcık yağda kavrulur. Bir kısmı süslemek için ayrılır.

İnce kıyılmış mantarlar az yağda biraz ayrı bir tavada kavrulur.

Mantarlar beşamel sosa eklenir ve ardından köri ve tuz eklenir. Biraz daha kaynatılır.

Tavuk etleri servis tabağına alınır. Üzerine hazırlanan mantarlı köri soslu beşamel sos dökülür.

Kalan bademler ve kıyılmış maydanozla tabak süslenir.

