



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BAŞEMELLİ TAVUK

2 adet tavuk budu
4 su bardağı tavuk suyu
20-25 adet mantar
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır ve kemiklerinden ayrılır. Mantarlar iri doğranır az yağda kavrulur. Tencerede un ve tereyağı kavrulur. Üzerine soğuk tavuk suyu, süt ve tuz eklenir. Karıştırarak koyu kıvam alana kadar pişirilir. Tavuk ve mantar da eklenir. Bir taşım kaynatılır. Sıcak servis edilir.