



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI DİLİM TAVUK

### Malzemeler

2 tane temizlenmiş tavukgöğsü

1 kutu konserve mantar

1 yumurta

60 gr. krema

1/2 çay bardağı süt

30 gr. eski kaşar

Tuz

Karabiber

Maydanoz

4 kaşık sıvı yağ

Sarımsak

### Hazırlanışı

Tavuk göğsünü ikiye bölün, bıçakla fileto çıkartın. Tüm yarım tavukları içlerini doldurmak üzere ayırın. Bir tencerenin içinde kıldığınız mantarları kavurun, yumurtayı, süt ile sulandırılmış kremayı, kaşar peyniri-ni ilave edin. Tuz ve karabiberi serpin. Hepsini karıştırdıktan sonra daha önce hazırladığınız tavukların içlerine doldurun ve beyaz bir iplikle kenarlarından iyice diki. 4 kaşık yağ, bir baş dövülmüş sarımsak olan tavanın içinde pembeleşinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiberle suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Bu arada kurumaya başladıysa azar azar tavuk suyu ilave edin. 30 dakika daha pişirdikten sonra, ateşten alıp tavukları dilim dilim kesin. Üzerine biraz tavuksuyu dökün ve kıyılmış maydanoz ile servis yapın.