



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLİÇ

Malzemeler:

4 adet piliç göğsü
3 yemek kaşığı tereyağı
12 adet küçük arpacık soğan
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
175 gram mantar
1 yemek kaşığı un
yarım çay bardağı tavuk suyu
yarım çay bardağı domates sosu
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
yarım limonun suyu
karabiber
tuz.

Hazırlanışı:

Piliç etlerin kemikleri ayıklanıp dört parçaya ayrılır. Tavadaki sıvıyağ ve tereyağı eritilir. Etler eklenir yüksek ateşte kızartılır. Ayrı bir tencerede ikiye bölünmüş arpacık soğanlar 3-4 dakika kadar kızartılır. Dilimlenmiş mantarlar ilave edilir ve 1-2 dakika kadar, daha pişirilir. Sonra üzerine un serpilerek karıştırılır. Tavuk suyu ilave edilip koyulaşana kadar 3-4 dakika daha pişirilir. Domates sosu ve etler ilave edilerek 10 dakika kadar karıştırılarak pişirilmeye devam edilir. Son olarak tuz, karabiber ve maydanoz serpilip sıcak olarak servise sunulur.

[ML® Mantarlı Tavuk için tıklayın](#)