



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLİÇ STROGONOF

4 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile

1 kg mantar (kalın dilimlenmiş)

150 ml krema

1 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı un

Tuz, tane karabiber, kırmızı pul biber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Hafif yağlanmış bir tavada mantarları orta ateşte karıştırarak 5-6 dak. soteleyin. Mantarları tavadan alın.

Bir kapta krema, sirke, un, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi çırpın.

Etleri yıkayıp, kağıt havluyla hafif hafif vurarak kurulayın.

Mantarları sotelediğiniz tavayı tekrar hafif yağlayıp etlerin, her iki taraflarını orta ateşte 3'er dak. pişirin.

Mantarlar ve kremalı karışımı tavadaki etlere ilave edip üzerini kapatın. Ateşi kısıp, etler yumuşayınca kadar 15 dak. pişirin.

Sıcak servis yapın.

