



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLİÇ YAHNISI

1/2 kg taze mantar
4 dolmalık veya sivri biber
2 domates
2 piliç
2 baş soğan
1/2 yumurta kadar yağ
tuz
karabiber

Temizlenen ve ayıklanan malzemelerden soğanlar halka şeklinde, domatesler fındık büyüklüğünde, mantar ise şerit biçiminde doğranır. Mantar, soğan ve biber yarım yumurta kadar yağla sote yapılır. Temizlenerek kemikli olarak dörder parçaya bölünen ve bir tencereye konulan pilicin üzerine bu sote aktarılır. Tuzu da konduktan sonra üç bardak su ilâve edilir, kapağı kapatılıp hafif ateşte pişirilir.