



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI SİRKELİ TAVUK

Posta Gazetesi

4 adet piliç but  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 adet havuç  
4 adet taze soğan  
1 adet domates  
1 su bardağı arpacık soğan  
2 su bardağı mantar  
1 su bardağı su  
6 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı sirke  
Tuz  
Karabiber  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber  
Üzeri için:  
Maydanoz

Sıvı yağda, tavukları çevirerek kızartın.

Doğranmış mantarları ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar kavurun.

Doğranmış domatesi ilave edin, kavurun.

Baharatlarla beraber, diğer tüm malzemeyi tencerenize ilave edin, orta ateşte, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Üzerine kıyılmış maydanoz ve sirke ilave ederek servis yapın.

