



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUK BUDU

4 adet tavuk budu
400 gram taze kultur mantarı
3 adet orta boy patates
2 kasık tereyağı
1 cay bardağı ılık su
1 tatlı kasığı tuz
1 tatlı kasığı karabiber

Patatesler, mantarlar iyice yıkanır. Tavukların derısı temizlenir.
Kabugu soyulan patatesler elma dilimleri şeklinde dilimlenir. Mantarlar boyundan ikiye bolunur.
Agzı kapaklı teflon bir tencereye tereyağı koyulur. Tereyağı hafif eridikten sonra tencerenin bir kenarına mantarlar bir kenarına patatesler ve bir kenarına da tavuk butları yerleştirilir agzı kapatılır.
Eğer tencereniz çok hava kacırıyorsa 1 cay bardağı su eklenerek oyle atese konur.
Tuz ve karabiber eklenir.