



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK DÜRÜM

- 1 tavuk göğsü
- 1 soğan
- 2 kaşık zeytinyağ
- 2 sivri biber
- 1 bardak mantar
- 1 lavaş

Mantarları yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Biberleride küp küp doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayıp yağla kavurun. Biberleri ve mantarları ilave edip suyunu çekene kadar kavurun. Doğranmış tavuk etlerininide ekleyip kavurmaya devam edin. Tavukların iyice rengi dönüp pişmeye başladıklarında baharatları ve tuzu ilave edip karıştırdıktan sonra sıcak su ilave edip pişirin. Lavaş ekmeklerinizi tavada iki tarafını ısıtıp pişenleri içine koyup sarın.