



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMELER

- 1 adet ortaboy soğan
- 1 adet domates
- 1 adet havuç
- Yarım kilo mantar
- 2 adet kemiksiz tavukgöğsü
- Kırmızı toz biber (1 tatlı kaşığı)
- Salça (1 tatlı kaşığı)
- Tuz (Bir miktar)
- 1 diş sarımsak (isteğe göre)

YAPILIŞI

Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra küp veya halka şeklinde doğranmış havuç katılarak havuçların sertliği gidinceye kadar pişirilir.

Küçük parçalar halinde doğranmış tavuk göğüsleri katılarak 5 dakika pişirilir.

Kırmızı toz biber katılarak biraz çevrilir. Kabukları soyulup küçük parçalar halinde doğranmış domatesler, salça, tuz ve 1 diş sarımsak eklenir.

Domatesler yumuşuncaya kadar ara ara karıştırılır. Son olarak orta büyüklükte doğranmış mantarlarda eklenilerek 5-10 dakika pişirilir; mantarların suyunu salacağına düşünerek biraz su eklenir. Tencerenini kapağı kapatılarak yarım saat pişirmeye bırakılır.

NOT: Suyunun azalma gibi durumunda kaynamış su ekleyebilirsiniz.

[ML® Mantarlı Tavuk için tıklayın](#)