



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK GÖĞSÜ

4 adet dövülmüş tavuk göğsü
3 çorba kaşığı çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
250 gr. mantar
Tuz
Karabiber

Tavuk etlerini; tuz ve karabiberle tatlandırıp arkalı önlü kızartın. Dilimlenmiş mantarları tereyağında soteleyin. Üzerine çiğ kremayı ekleyip karıştırın. Tavuk etlerini servis tabağına alın, üzerine mantarlı sosu gezdirin. Dilediğiniz garnitürle servis yapın.