



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK KEBABI

500 gr. tavuk parça
200 gr. mantar
2 adet domates
1 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Kekik

Tavaya sıvıyağı ve tereyağını alıp, kızdırın. Tavuk parçalarını tavaya aktarıp yarı yarıya pişene dek arada bir karıştırarak soteleyin. Delikli kepe ile tavuk parçalarını tavadan alın. Soğan ve sarımsağı küçük küçük doğrayıp aynı yağın içinde pembeleşti-rin. Domateslerin kabuklarını soyup tavla zarı iriliğinde doğrayın. Tuz, karabiber, kekik ve defne yapraklarını ekleyin. Tavuk parçalarını ekleyip, malzemelerin üzerini hafifçe aşacak kadar su ekleyin. Kısık ateşte ve kapağı kapalı olarak pişirin. Mantarları boyuna dilimler halinde kesin. Limonlu suda mantarları haşlayın. Mantarları delikli kepe ile tencereden çıkartın. Tavuklu karışıma ilave ederek 5 dk. daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.