



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK

4 Orta boy domates
2 Bardak su
4 Tavuğun butu
2 Çorba kaşığı domates rendesi
1 Diş sarımsak
1 Çay kaşığı karabiber
1 Büyük soğan,
1 Çay kaşığı kırmızı biber,
2 Çorba kaşığı tereyağı,
15-20 Mantar
1 Su bardağı un,
1 Yumurta
1 Çay kaşığı şeker,
1 Avuç ufalanmış ekmek.
1 Yeşil biber,
Tuz, biber

Tavuk butlarını yumurtayla birlikte ufalanmış ekmeğe buladıktan sonra bunları ya fırına sürün, ya da tavada her iki tarafları kızarıncaya kadar kızartın. Öte yandan soğanı ve sarımsağı ufak, ufak doğrayıp buna yine ufak ufak kestiğiniz yeşil sivri biberi de katarak erimiş tereyağın içinde kavurun. Sonra unu iri iri doğradığınız domatesleri, iki bardak suyu, bir çay kaşığı şekeri, kırmızı ve karabiberi, doğradığınız mantarları da koyarak hepsini birlikte beş dakika yavaş yavaş kaynatın ve hazırladığınız bu mantarlı sosu sıcak tavukların üzerine dökün.