



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI TAVUK

### Malzeme

- 4 adet tavukgöğsü
- 10 adet mantar
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 adet pırasa
- 2 adet domates
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kekik Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Tavukgöğüslerini küp küp doğrayın.

Mantarların saplarını çıkarıp, kıyın.

Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayın.

Sarımsakları ve pırasaları kıyın.

Yayvan bir tencerede Sana yağın eritip, içine doğranmış tavuk etlerini ilave edip, renk verdirin.

Tavuklar renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edin, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine kıyılmış pırasaları ve mantarları ilave edip, mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurmaya devam edin.

En son olarak içine doğranmış domatesleri, kekiği, şekerini, tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım kaynatın.

Pişen yemeği servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.