



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK

Malzemeler:

3-4 adet milföy hamuru
1 adet tavuk
2 adet küçük havuç
Yarım kutu bezelye
1 adet limon
1 kutu mantar
1 kutu krem şanti (krema)
1 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Tavuğu haşlayıp, etlerini didin. Havuçları haşlayıp kabuklarını kazıdıktan sonra yuvarlak şekilde dilimleyin. Mantarı ayıklayıp, limonlu suda haşlayarak 4'e veya 8'e kesin. Bezelyelerle birlikte tavuğa ekleyin. Tuzunu ve karabiberini atın. Krema ile karıştırıp, yağlanmış payreks kabına sıkıştırın. Milföy hamurunu şeritler halinde keserek, karışımın üzerine kafes şeklinde döşeyin. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta ısıda fırında pişirin.