



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI TAVUK

- 2,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenip, 6 parçaya bölünmüş)
- 3 çorba kaşığı rafine yağ
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 500 gr mantar (şilinip, dilimlenmiş)
- 1+1/2 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 defne yaprağı
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası (6 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Büyük bir tavada rafine yağı orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca soğan, sarımsak ve tavuk parçalarını tavaya koyup, sık sık çevirerek 8-10 dakika, tavuk parçalarının her yanları iyice kahverengileşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, delikli kepçeyle tavuk parçaları, soğan ve sarımsağı bir tabağa çıkararak, tavada kalan bütün yağı dökünüz. Tavayı harlı ateşe oturtup, tereyağı koyunuz. Yağ kızınca mantarları ekleyip, sürekli karıştırarak 3 dakika pişirdikten sonra, tavayı ateşten alarak bir kenara bırakınız. Büyük bir tencerede tavuk suyu, kekik, tuz, biber ve defne yaprağını orta ateşte ısıtınız. Mısır nişastasını ekleyip, sürekli karıştırarak, karışım koyulaşmaya başlayıncaya kadar pişiriniz. Tabaktaki pişmiş tavuk parçaları, soğan, sarımsaklarla, tavadaki mantarlar ve pişme suyunu ekleyip, iyice karıştırınız. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak tavuk parçalarını 20-25 dakika, yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.