



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK

- 2 Adet soğan
- 4 Adet sivri biber
- 3 Adet Domates
- 3 Yemek Kaşığı Sana Margarin
- 1 Su Bardağı kaşar peyniri
- 1 Tutam karabiber
- 1 Kg. KUŞBAŞI TAVUK
- 1 Tutam pul biber
- 1 Kg. MANTAR
- 1 Tutam KÖRİ
- 1 Tutam tuz

1. Soğanları ve biberleri küçük küçük doğrayıp sıvıyağda pembeleşinceye kadar pişirin.
 2. Tavuğu ekleyin, 5 dakika kadar tavukları da pişirin. Domatesi ve mantarı ekleyerek harlı ateşte mantar ve tavuklar pişinceye kadar pişirin.
 3. Daha sonra baharatları ekleyerek fırın tepsisine alın.
 4. Üzerine kaşar peynir ekleyerek önceden ısıtılmış fırında peynir eriyinceye kadar pişirin.
-