



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTARLI TAVUK

- 2 parça tavuk göğsü
- 1 paket mantar
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber ve toz kırmızı biber
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı sana margarin

Yağı tencereye koyun. Soğanı, biberleri ve küçük parçalar halinde doğranmış tavuk göğsünü kavurun. Sonra doğradığınız mantarları ekleyin. Kavurmaya devam edin. Suyunu bırakıp çekince salça ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve baharatları ekleyin. Çok az kaynamış su ilave edin ve pişmeye bırakın.