



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK SOTE

600 g tavuk pirzola
400 g mantar
2 yemek kaşığı kadar sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı domates sosu
2 adet domates
Kekik
Karabiber
Pul biber
Tuz
Yarım su bardağı sıcak su

Kuşbaşı doğranmış tavuk eti tencereye alınır, kapağı kapatılarak suyunu çekene kadar kavrulur. Doğranmış mantar eklenerek tencerenin kapağı tekrar kapatılır 5dk kadar pişirilir. Daha sonra sıvı yağ, domates salçası eklenerek 1-2 dk daha pişirilir. Sarımsak, kekik, karabiber, pulbiber ve tuz eklenir. Yarım su bardağı sıcak su ilave edilerek 3-4 dk pişirilir ocaktan alınır.

