



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI TAVUK SOTE

2 parça tavuk göğüs eti  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
3 adet domates, küp doğranmış  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
10-12 adet kültür mantarı  
3-4 adet kırmızı mini acı biber turşusu  
2-3 dal maydanoz  
Tuz

Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayın.

Sıvı yağı geniş ve derin bir tavada ısıtıp ince kıyılmış soğanları ve sarımsakları kavurun.

Rendelenmiş domatesi, salçayı, tuzu ekleyin. 5 dakika kavurduktan sonra tavuk etlerini ilave edin.

Arada bir karıştırarak tavuk etlerini 10 dakika kadar yüksek ateşte pişirin.

Küp doğranmış mantarları ilave edin. 5 dakika daha pişirdikten sonra mini acı biber turşusunu ve iri yapraklar halinde doğranmış maydanozu ekleyin.

