



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK SOTE

4 tavuk budu
5 orta boy mantar
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı sirke
1 su bardağı su
Tuz, kekik, karabiber

Soğanı soyup rendeleyelim, sarımsakları ince ince keselim. Mantarları akar su altında temizleyip incecik dilimleyelim. Önce soğan ve sarımsağı kızgın yağda 2-3 dakika çevirelim. Ardından tavuk butlarını ve mantarları da ekleyelim. Bir iki dakika çevirdikten sonra en son do- matesleri ilave edelim. Domatesler suyunu çekene kadar kavuralım. Suyunu çekince 1 su bardağı su, tuz, karabiber ve kekiğı ilave edelim. Çok kısık ateşte tavuk butları yumuşayana kadar pişirelim. Sıcak olarak servis yapalım.