



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK SOTE

Malzemeler:

0.5 kg. kuşbaşı tavuk

250 gr. mantar

2 baş soğan

2 adet domates

4 adet yeşilbiber

1 kaşık salça

1 baş sarımsak

tuz

karabiber

kekik

2 kaşık soya sosu

1 fincan zeytinyağı.

Tencereye yağ koyulur, tavuk etleri ve soğanlar içine atılarak sote yapılır. Etler iyice suyunu çekince boylamasına kesilen mantarlar içine atılır. Sırası ile biberler, domatesler salça ve su ilave edilir, sote pişince kekik, karabiber, tuz ve soya sosu ile lezzetlendirilir.