



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK SOTE

- ½ kg kuşbaşı but veya göğüs
- 1 kutu mantar
- ½ limon suyu
- 1 orta boy soğan
- 1 adet etli kırmızı biber
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ (mısır özü)

Yayvan bir tencerede piyaz doğranmış soğanlar hafifçe sarartılır, piliçler ilave edilip karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Mantarlar yıkanıp dörde bölünür.

Üzerlerine kararmaması için limon suyu gezdirilir.

Etlı kırmızı biber iri şekilde doğranır.

Hepsi pişmekte olan pilice katılır. İsteğe göre tuz, karabiber, kekik ilave edilir.
