



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI VE ÜZÜMLÜ TAVUK YAHNİ

- 1 paket Keskinöğlü Tavuk Göğüs Eti
- 10 adet arpacık soğan
- 1 diş sarımsak
- ½ çay bardağı kuş üzümü
- ½ çay bardağı çam fıstığı
- 2 dal fesleğen
- 100 g mantar
- ½ kahve fincanı elma sirkesi
- ½ yemek kaşığı toz şeker
- 40 g tereyağı
- 1 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyu

Tavuk göğüs etlerini küp şeklinde doğrayıp una bulayın. Tavadaki 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra tencerenin içerisine arpacık soğan ve sarımsakları ekleyin ve kavurma işlemine devam edin. İçerisine çam fıstıkları, kuş üzümü ve elma sirkesini ilave edin. Mantarları ekleyin kavurmaya devam edin. Muskat, karanfil, tuz, karabiber, toz şeker, tavuk suyunu ekleyin ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Tavuklar piştiğinde soğuk tereyağını ekleyip, karıştırarak içinde eritin. Üzerine ince doğranmış fesleğen serpip servis edin.

