



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TAVUK

1 tavuk göğsünü şeritler halinde doğrayın. 3 yemek kaşığı sıvıyağı tavada ısıtın, şerit doğranmış tavukları harlı ateşte pişirin. Tavadan çıkarın. İnce dilimlenmiş 200 gr. mantar ve 1 soğanı tavaya alın, karıştırarak esmerleştirin. 1 bardak su, yarım bardak kırmızı mercimek, tuz ve karabiber ilave edip mercimek yumuşayıncaya kadar pişirin. Tavuk şeritlerini mercimekli karışımın bulunduğu tavaya alın. 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi ve 2 yemek kaşığı krema ekleyip bir taşım kaynatın ve servis yapın.
