



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESLİ TAVUK KUŞBAŞILI MANTAR SOTE

500 gr tavuk kuşbaşı
500 gr mantar
2 adet biber
2 adet domates
1 adet taze soğan
1 diş sarımsak
Yeterince süt
2 adet patates
Tuz
Kekik
1 kaşık yağ
1 kaşık salça

Tencereye önce tavukları yağda hafif kavuralım, içine kestiğimiz mantarları atalım, azıcık kavuralım, sonra biberi, sarımsakları, küp küp doğradığımız domatesleri, kestiğimiz soğanları, tuzu, salçayı kekiği ekleyip pişirelim, diğer tarafta kaynattığımız patatesleri ezip içine süt, tuz, 1 kaşık yağ ilave edip püre yapalım, servis edeceğimiz tabağa yayalım, üzerine pişirdiğimiz tavuklu mantar harcını dökelim.

