



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ ETLİ MANTAR GÜVECİ

MALZEMELER

1 Tatlı Kaşığı Hardal
1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı
1 Çorba Kaşığı Sirke
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Yoğurt
½ Çorba Kaşığı Soya Sosu
Tuz , Karabiber
3 Diş Sarmısak
2 Adet Tavuk Göğsü
300 gr Mantar
2 Çorba Kaşığı Ayçiçek Yağı
1 Şu Bardağı Kaşar Peyniri Rendesı

YAPILIŞ TARİFİ

1 tatlı kaşığı hardalı, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çorba kaşığı sirkeyi, 1 çorba kaşığı unu, 1 çorba kaşığı yoğurdu, soya sosunu, kırmızıbiberi, küçük doğradığımız sarımsakları ve yeterince tuzu derin bir kaptaki iyice karıştıralım.

Küçük parçalar şeklinde kesilmiş tavuk göğsünü hazırladığımız bu sos ile harmanlayalım. Tavuk etini sosun içinde yarım saat bekletelim. Mantarları dörde bölelim. Tavaya 2 çorba kaşığı sıvı yağ alalım. Sosa bulanmış tavuk etlerini ve mantarları tavaya aktaralım. Mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım. Ateşi kısıyalım.

Etleri ve mantarları tam kıvamında piştiklerinde 3 güveç kabına harcı eşit miktarda bölelim. Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpeyim. Güveç kaplarını orta ısı fırın içindeki ızgara teline yerleştireyim. Kaşarlar eriyip hafif renk değiştirene dek pişireyim. Sıcak olarak servis yapalım.