



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORCİNİ MANTARLI VE BİBERİYELİ GÜVERCİN

- 2 adet güvercin göğüs
- 2 adet güvercin budu
- 5 adet küp şeklinde kesilmiş kereviz ve havuç
- 10 adet porcini mantarı
- 3 çorba kaşığı demi glass sos
- 1/2 su bardağı elma sirkesi
- 4 dal taze kekik ve biberiye
- 3 yemek kaşığı tereyağı

Güvercin göğüs ve budunu teflon tavada tereyağda pişirin. Fırında da pişirebilirsiniz. Sebzeleri ve mantarları tereyağda ayrı ayrı soteleyin. Üzerlerine demi glas sosu ve sirkeyi bölerek ekleyin. 5 dakika kaynatın. Sebzeleri ve mantarları tabağa koyduktan sonra üzerine güvercin etini yerleştirin. Taze kekik ve biberiyeyle süsleyerek servis yapın.

