POŞETTE MANTARLI TAVUK

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı domates salçası
1 Çay Kaşığı kekik
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Çay Kaşığı tuz
1 Kase doğranmış mantar
2 Çay Kaşığı pul biber
3 Diş sarımsak
750 gr tavuk göğsü

Tavukları doğrayın. Geniş bir kaba alın. Mantarları temizleyip doğrayın. Onları da tavukların üzerine ekleyin. Sarımsakları temizleyip ikiye bölerek tavuklara ekleyin. Tuzu, baharatları ekleyin. salçayı da ekleyerek hepsini kabın içinde güzelce karıştırın. Dilerseniz salça yerine domates püresi de kullanabilirsiniz. Karıştırma işlemi bitince, hepsini fırın poşetine doldurun ve içine 4 kaşık SANA KLASİK ilave edip poşetin ağzını kapatarak fırın kabının tabanına yayın. 170 derece ısıtılmış fırında 1 saate yakın pişirin. Ara sıra fırını kontrol ederek pişip pişmediğini anlayabilirsiniz. İçine su koymamamıza rağmen tavuklar ve mantarlar suyunu salacaktır. Son olarak sadece göğüs eti ile yapmak istemeyenler, tavuğun pirzola kısmını da karıştırabilirler. Böylece yemek daha lezzetli olabilir

© lezzetler.com tarif no:77364 • adı:Poşette Mantarlı Tavuk • gönderen:Nergiz Sağtürk • indirme tarihi:12.05.2024 - 11:50