



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MANTARLI TAVUK

- 4 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
- 1 su bardağı (rendelenmiş) SEK Taze Kaşar
- 6 adet Piliç Kalça
- 15 adet mantar
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1/2 su bardağı SEK Sıvı Krema
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1/2 demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yayvan bir tavada sıvı yağı kızdırıp içine kuşbaşı doğranmış piliç kalçalarını ilave ediniz ve piliçlere renk verene kadar pişiriniz. Piliçler renk aldıktan sonra içine dörde bölünmüş mantarları ekleyip kavurmaya devam ediniz. Daha sonra Tat Cevizli Ezme, tavuk suyu, kıyılmış dereotu, kekik, kuru fesleğen, kuru nane, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırınız. Bir süre kısık ateşte kaynattıktan sonra en son olarak içine sıvı krema ilave edip pişiriniz. Cevizli mantarlı tavuğu fırın kabına alıp üzerine rendelenmiş taze kaşar peynirini serpiniz. 185 derecede ısıttığınız fırında peynirler kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis ediniz.
