



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MANTARLI TAVUK

Malzemeler:

Yarım kilo kuşbaşı tavuk göğsü

1 adet soğan

2 adet çarliston biber

1 adet havuç

1 su bardağı kıyılmış mantar

1 yemek kaşığı margarin

1 çay bardağı krema

4 yemek kaşığı kaşar peynir rendesi

Yeteri kadar tuz karabiber köri

Hazırlanışı:

Kuşbaşı tavuk göğsünü tencereye alıp kavurun. Margarin ve piyazlık doğranmış soğanı ekleyin. Biberi, havucu ve mantarları katıp kavrulunca tuz, karabiber, köri ve kremayı ekleyip ateşten alın. Üzerine kaşar peynir rendesini serpip servise sunun.