



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU MANTARLI TAVUK

2 adet tavuk göğsü
250 gr. mantar
1 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
2 adet biber
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı krema
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Öncelikle tavuk göğüslerini havanla iyice inceltip, doğrayın. Margarini eritin, piyazlık doğranmış soğanları kavurun. Tavukları ve mantarları ekleyin. 3-4 dakika daha kavurun, küçük doğranmış biberleri ilave edin. Köriyi ve tuzu katın. Tencereyi ocaktan alın. Hafifçe ılındığı zaman kremayı karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini de yemeğin üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapatın. Kaşarlar eriyince servis yapın.