



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU TAVUKLU MANTAR SOTE

MALZEMELER

3/4 ay bardağı sıvıyağ
Yarım kg kuşbaşı tavuk eti
Yarım kg kültür mantarı
2 adet orta boy kuru soğan
Yarım orba kaşığı soya sosu
1 su bardađı tavuk suyu
1 orba kaşığı tepelme un
Yarım paket çiđ krema
1 adet orta boy domates
5-6 adet kornişon turşu
Dereotu, tuz

YAPILIŞI

1- Ön hazırlık olarak mantarları boyuna dilimler halinde keselim. Kuru soğanları küçük küçük doğrayalım. Sıvıyağın yarısını tavaya alıp kızdıralım. Kuşbaşı tavuk etlerini tavaya aktarıp kızartalım. Sık sık çevirerek, etlerin etrafı beyaz bir renk alıp yumuşayana dek soteleyelim. Ayrı bir tavada kalan sıvıyağı kızdıralım. Üzerine soğanları katıp hafifçe sarartalım ve mantarları ekleyelim. Mantarları, bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım. Tuzunu ayarlayıp, mantarların üzerine yarım çorba kaşığı soya sosunu ekleyelim.

2- Ateşten aldığımız soya soslu mantarları sotelenmiş tavuk etleriyle aynı tavada birleştirelim. Bu şekilde 1 dakika daha kavuralım, 1 su bardağı tavuk suyuna 1 çorba kaşığı tepelme unu ekleyip iyice karıştıralım. Bu karışıma da etli mantarları ekleyelim. Karıştırmaya devam ederek 1 dakika daha pişirelim. Tuzunu ayarlayalım.

3- En son olarak yarım paket çiğ kremayı ekleyelim. 1-2 kez daha karıştırıp hemen ateşten alalım. Üzerine dilimlenmiş kornişon turşusunu ve domatesi ekleyelim. Sıcak servis yapalım.

[ML® Tavuklu Mantar için tıklayın](#)

[ML® Tavuklu Mantar \(görsel\)](#)