SOYA SOSLU MANTARLI TAVUK SOTE

Emine Beder

350 gr. kuşbaşı tavuk veya hindi eti
1/2 çay bardağı sıvı yağ
350 gr. mantar
2 orta boy soğan
1 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 paket krema (100 gr.)
2 çorba kaşığı soya sosu
1 su bardağı tavuk suyu veya 1 su bardağı su + tavuk bulyon
Tuz, karabiber

Tavaya sıvı yağın yarısını alıp tavuk etlerini, suyunu bırakıp çekene dek kavurarak ateşten alalım. Ayrı bir tavaya kalan sıvı yağı alıp, küp doğranmış soğanları pembeleşene dek kavuralım. İnce uzun dilimlenmiş mantarları da katıp suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Sonra sotelenmiş etleri, soya sosunu, tuzu, karabiberi ekleyip 1-2 dk. daha karıştırarak kavurmaya devam edelim. Bu arada tavuk suyuna unu ilave edip topaksız kıvama gelene dek karıştıralım ve ekleyelim. Karıştırmaya ara vermeden 2-3 dk. daha pişirelim. Kremayı ekleyip birkaç kez karıştırarak ateşten alalım ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:66775 • adı:SOYA SOSLU MANTARLI TAVUK SOTE • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.05.2024 - 09:51