



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU İSTİRİDYE MANTARI

Yarım kg istiridye mantarı
200 gr tavuk göğsü
1 baş soğan
4 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kekik
Yarım limon suyu
2 kaşık sirke
Maydanoz
Tuz
Karabiber

İlk olarak mantarları doğrayın.
Tavukları küçük küpler halinde doğayın ve tavukları yayvan tencereye alın.
Tavuklar suyunu çekince zeytinyağı, mantar ve soğanları ekleyin.
Biraz kavurun ve mantar suyunu bırakınca limon suyu, sirke, sarımsakları ve tuzu ilave edin.
Kısık ateşte mantarlar pişene kadar pişirin.
Mantarlar pişince maydanozu kekik ve karabiberi ekleyin.
Suyunu iyice çekince ocaktan alın.