



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTAR SOTE

Yarım kilo mantar
1 adet tavukgöğsü
1 adet yeşilbiber
1 adet domates
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Karabiber
Tuz

Tavuklu mantar sote yapmak için önce ocağa aldığınız tavaya, doğradığınız soğanı, sıvı yağı olarak birlikte kavurmak olsun.

Kavrulmuş soğanların üzerine doğradığınız biberleri ekleyin ve bir süre karıştırma işlemine devam edin.

Soğan ve biberler iyice kavrulunca, üzerine kuşbaşı olarak doğradığınız tavukgöğsünü ekleyerek kavurmaya devam edin.

Tavuklar beyaz rengini alınca, içine salçayı, daha önceden doğradığınız domatesleri ekleyip karıştırma işlemine devam edin.

En son olarak yıkayıp doğradığınız mantarları, tuzu ve karabiberi de ilave edip harmanlayın.

Kısık ateşe alarak, mantarlar suyunu salıp yumuşuyor yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin.

