



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTAR SOTE

50 Gr Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı biber salçası
1 Adet soğan
1 Çay Kaşığı pulbiber
3 Diş sarımsak
2 Adet Domates
1 Kg. MANTAR
3 Adet sivri biber
300 gr kuşbaşı tavuk

Margarini tencereye koyun. Yemeklik doğranmış soğan,sarımsak,sivri biberi ekleyip kavurun. Tavuk eti ve salçayı ekleyip biraz daha kavurun. Ardından mantar, tuz, pulbiber ve maydanozu ekleyip mantar yumuşayana dek pişirin. Domatesi ekleyip 5 dakika daha pişirin ocağı kapayın.