



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TÜRLÜ

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam kri
2 Adet Tavuk Göęüs Bonfile
2 Adet sivri biber
1 Adet havuç
8 Adet mantar
1 Adet kabak
1 Adet soęan
1 Yemek Kaşığı bal

Soğanı soyup yıkayın ve ince ince kıyın. Biberleri temizleyip iri iri doğrayın. Mantarları, havucu ve kabağı küçük parçalara bln. Tavuk etlerini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Margarinı tencerede eritip soğanı, sivri biberleri, mantarları, kabak ve havucu diri kalacak şekilde pişirin. Kri ilave edip yüksek ateşte 3-4 dakika sürekli karıştıarak sote edin. Tavuk eti, tuz, karabiber ve bal ekleyip 10 dakika daha karıştıarak pişirin.