



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERİYAKİ SOSLU TAVUKLU MANTAR

2 adet şenpiliç tavuk göğsü
7 kaşık teriyaki sos
1 paket mantar
Yer fıstığı sıvı yağı (veya herhangi bir yağ)
Karabiber
Tuz

Mantarları temizleyip kesin.
Tavuk etlerindeki küp küp kesin.
Tavuk etlerinde kahverengileşme başlayınca mantarları da ilave edin.
5 dakika pişirip teriyaki sosu ilave edin.
Karabiber ve tuz ile tatlandırıp pilavın yanında servis edin.

