



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLE KEYİFLENMİŞ DOMİNANT MANTAR

Refika Birgöl

- 160 gr. Kestane Mantarı
- 1 parça Zencefil (Ceviz Büyüklüğünde)
- 2 parça Tavuk Göğsü
- 4 avuç Yer Fıstığı
- 1 adet Yeşil Dolmalık Biber
- 1 adet Kırmızı Kalya Biber
- 6 çorba kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 250 ml. Krema
- 1 çay bardağı Sirke
- 6-7 dal Taze Kişniş

Geniş ve tercihen çukur bir tavayı ısıtın, 4 avuç fıstığı ekleyip 1-2 dakika kavurup, fıstıkları ayrı bir kaba alın. Tavaya 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyup, yağ ısınınca iri kuşbaşı doğranmış tavukları ekleyin ve yaklaşık 3-4 dakika pişirin. Tavuklar pişerken, 160 gr kestane mantarını irice doğrayın. Mantarları ekleyip, 2 dakika soteleyin. Mantarları karıştırmak için tavayı sallayın. Spatula kullanmamaya özen gösterirseniz mantarınız daha az sulanacaktır. Daha sonra içine jülyen doğranmış 1 kırmızı ve 1 yeşil biberi, ceviz büyüklüğünde ezilmiş ve ince ince doğranmış zencefili ve kavurduğunuz fıstıkları ilave edip soteleyin. Çeşnilendirmek için 1 tatlı kaşığı karabiber, kırmızı toz biber ve tuz ekleyin. Son olarak 250 ml krema ve 1 çay bardağı sirkeyi ekleyip tatların birbirine girmesi için 2 dakika daha pişirin. Üzerine en son kabaca doğranmış taze kişnişleri ekleyin.

