



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ MANTARLI TAVUK

MALZEMELER

- 1 küçük tabak Banvit Şerit
- 1 adet yumurtanın akı
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 3 çorba kaşığı soya sosu
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı zencefil
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 15-20 adet siyah zeytin
- 10-15 adet mantar
- 1 su bardağı piliç suyu

YAPILIŞI

Piliç etini yumurta akı, 1 çorba kaşığı mısır nişastası, sirke, sarımsak, zencefil ve zeytinyağı karışımında yarım saat bekletin.

Sıvı yağı tavada ısıtın. Piliç etini karışımın içinden çıkardıktan sonra tavaya aktarın. Çok hafif kızarınca çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve ince kesilmiş mantarları ekleyin, 1 dakika karıştırarak, pişirin.

Soya sosu ve kalan mısır nişastasını ilave edip, piliç suyunu ekleyin.

Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Suyunu çekene dek kaynatın.

Dilerseniz yanında patates püresiyle birlikte servis yapın.

[ML® Zeytinli Tavuk için tıklayın](#)