



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TAVUK

Begüm Serap Akdemir

6 adet piliç baget
1 adet iri kuru soğan
300 gr. mantar
4 adet domates
1 su bardağı siyah zeytin
2 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber
2 yemek kaşığı tereyağı (silme)
1 adet tavuk göğsü

Tereyağını derince bir tavaya alıp ısıtalım. Bagetleri ve göğsü ekleyip orta ateşte her tarafını eşit şekilde pişirelim. Soğanı iri yemeklik doğrayıp tavuklara ilave edelim. Soğanlar sararınca iri doğradığımız mantarları ekleyip alt üst edelim. Domatesleri soyup küp küp doğrayalım, sarımsakları kıyalım ve yemeğe ekleyelim. Tuz, karabiber ve istersek pul biberle lezzetlendirelim. Yemeği kısık ateşte 20-25 dakika pişirelim. Ateşten alınca siyah zeytinleri ve kıyılmış maydanozu ekleyip servis yapalım.

