



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ VE MANTARLI TAVUK BUTLARI

Eyüp Sevinç

- 4 adet tavuk budu (kemiksiz)
- 1 kase taze kültür mantarı
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet domates
- 5-6 dal taze fesleğen
- ½ kase siyah zeytin dilimli
- ½ kase yeşil zeytin dilimli

Kuru soğanı küp şeklinde doğrayın. Domatesleri soyup çekirdeklerini çıkartın ve kırmızıbiberlerle jülyen doğrayın. Mantarları yıkayıp kuruladıktan sonra ikiye bölün. Tavaya ayçiçeği yağı koyup kızdırdıktan sonra ilk önce kuru soğanı, arkasından sırayla mantar, küp şeklinde doğranmış piliç butları, domates, zeytin, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyin. Hafifçe kavurduktan sonra tavuk suyu ile karıştırın ve suyunu çekinceye kadar pişirin.

