

## Mantarlı Tavuk Sote



- 250-300 gr tavuk göğsü
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 tane kurusoğan
- 2 diş sarımsak
- 250 gr mantar
- 6-7 tane yeşilbiber
- 2 tane domates
- Karabiber
- Tuz
- 3-4 tane Defne yaprağı
- Arzuya göre üzerine kaşar peyniri

### Mantarlı Tavuk Sote Yapılışı

Ramazan'a özel tariflere devam diyorum. Yine yapımı kolay yemesi lezzetli keseye de dokunmayacak bir tarifim var sizlere. Hadi herkes mutfağa. Öncelikle Tavuk göğüsünü ayıklayıp küp küp doğrayalım Defne yaprağı ile birlikte ve sıvı yağda kızarana kadar kavurarak pişirelim. Kuru soğan ve sarımsağı Doğrayıp ekleyelim. Mantarları yıkayalım süzelim dörde bölerek ekleyelim. Mantarlar hafif kavrulunca yeşilbiber ekleyelim ve iki 3 dakika pişirelim. Son olarak küp doğranmış domatesinizi ekleyelim arzuya göre baharatlayıp güveçlere bölüştürelim. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyerek 200 derece fırında 10-15 dakika daha pişirelim. Yemeğimiz servise hazırdır. Afiyet şifa olsun efendim.