

Guvecte Mantarli Tavuk

Malzemeler

600 gr. Tavuk gogsu
200 gr. mantar
1 adet sogan
2 dis sarimsak
4 adet yesil biber
4 adet domates
100 gr. rendelenmis kasar peyniri
1 cay bardagi sivi yag
Tuz ve baharat

Yapilisi

Pilic etini kusbasi dograyalim.

Bir tencereye, sivi yagi koyarak ince kiyilmis sogan ve ince ince kiyilmis sarimsagi ilave edelim.

Pembelesinceye kadar kavurup, tavuk etlerini ilave edelim.

Tavuklar kizarinca, dogranmis biber, ve dorde bolunmus mantarlari ilave edelim.

3-4 dakika kavuralim. Kusbasi dogranmis domatesleri, baharatlari, suyu, ve tuzunu katalim.

Yemegimizi 10 dakika kadar kaydattiktan sonra, guvec kaplarina dokelim.

Uzerine rendelenmis kasar peynirini serpistirelim.

180 dereceli firinda 20-25 dakika kadar pisirip sicak servis yapalim.