

Mantarli Tavuk Sote

Malzemeler

Yarim kilo kemiksiz tavuk eti

2 adet domates

2 dis sarimsak

Tuz, karabiber

Yarim kilo mantar

1 adet kirmizi biber

3 adet koy biberi

2 adet sogan

Yapilisi

Tavuk etini ve mantarlari parmak seklinde dograyip soteleyin. Kirmizi biberi, yesil biberleri ve soganlari uzun uzun dograyin ve tavaya ekleyin. Ardindan sarimsak ve domatesi de ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandirip sotemiz halloldugunda altini kapatın.