

Mantarli Tavuk Sote

Malzemeler

Kusbasi tavuk (yarim kilo)

Mantar (250 gr)

Domates (2 tane)

Sogan (2 tane)

Yesilbiber (4 adet)

Sarimsak (1 tane)

Soya sosu (2 corba kasigi)

Zeytinyagi (1 fincan)

Salca (1 corba kasigi)

Tuz, kekik, karabiber

Yapilisi

Soya soslu mantarli tavuk sote tarifimizi hazirlamak icin tencereye yagi koyalim. Kusbasi dogranmis tavuk etlerini ve dogradigimiz soganlari da icine atip soteleyelim.

Soteledigimiz etlerin, suyu tamamen cekilince, dogradigimiz mantarlari ilave edelim. Once biberleri sonrada domatesleri, salca ve suyunu da ilave edelim. Yemegimiz pisince kekik, karabiber, tuz ve soya sosunu da ekleyerek, lezzetlendirelim. Mantarli tavuk sotemiz servise hazirdir.