

Mantarlı Tavuk

Malzemeler

750 GR TAVUK SNITZEL

750 GR MANTAR

50 GR TEREYAGI

500 GR TAZE KASAR

1 PAKET KREMA

1 DIS SARIMSAK

1 ADET SOGAN

KEKİK

KARABİBER

KIRMIZİBİBER

TUZ

Yapılışı

TEREYAGINI KIZGIN TAVADA ERİTİYORUZ..SONRA SNITZELLERİ KIZARTIYORUZ AZ KIVAMDA Y
TEPSİSİNE DIZIYORUZ..SONRASINDA SOGANI KAVURUYORUZ VE INCE BOLUNMEDEN KESILM
MANTARLARIMIZI PISIRIYORUZ..ARDINDAN SARIMSAGI VE BAHARATLARI EKLIYORUZ SON OL
ALTINI IYICE KISARAK KREMAYI EKLIYORUZ ..1 YADA 2 SN KARISTIRIP KAPATIYORUZ ...SONR
TEPSIYE DIZDIGIMIZ SNITZELLERIN UZERINI MANTARLA KAPLAYARAK 180 DERECELIK FIRIND
10_15 DK PISIRIP RENDELEMIS OLDUGUMUZ KASARLA MANTARLARIN UZERINI KAPATIP
ERITİYORUZ..(KASARI 10_15 DK LIK PISIRME SURESINDE ATINIZ KURUMASIN..ISTEGE BAGLI O
SALCALI SOSTA YAPILABILIR..)