MANTARLI TAVUK SOTE

Malzemeler ; 4 kişi için

1 tane kemiklerinden ayrılmış ve kuşbaşı doğranmş tavuk göğsü

200 gr mantar

kibrit kutusu kadar Kaşar Peyniri

1 kaşık tereyağ

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Tencereye doğranmış tavukları koyup ateşe oturtun. Tavuklar kendi suyu ile pişerken diğer tarafta mantarları yıkayıp kuşbaşı doğrayın. Tavukların üzerine ekleyin.

Tavuklar ve mantarlar suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar pişirin. Çok fazla sulanırsa suyun birazını alıp harika bir çorba yapımında kullanabilirsiniz.

Pişmeye yakın tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Hepsini ateşe dayanıklı bir cam kaba alın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini ve biraz da kendi suyundan ilave edip 180 derece ısıtılmış fırında, kaşar peynir nar gibi olana kadar kızartın.

Sıcakken servis yapınız

Afiyet olsun......