

## Halil İbrahim Tanrıvermiş-Ordu

### Tadom

### Malzemeler

Tavuk

Domates

Mantar

Kırmızı ve Yeşil Biber

Soğan

Krema

Tuz

Pul Biber

Karabiber

Patates

Un

Sıvıyağ

Galetu Unu

Yumurta

**1-**Soğanlar küp küp küçük doğranır. Hafif kızdırılmış tavaya atılır. Ardından küp küp doğranmış tavuklar eklenir. Bu ikili harmanlandıktan sonra biberler yine aynı doğrama şekliyle karışıma eklenir.

**2-**İyice sotelenen karışıma mantarlar eklenir. Hepsi iyice harmanlandıktan sonra baharatlar ve krema eklenir. Kıvam alınca altı kapatılır..

**3-**Diğer yanda patates haşlanarak püre haline getirilir.

**4-Sos için:** Yağ ve un kavrulur. Rengi çok koyuya kaçmadan suyu eklenir kıvamına göre su eklenir, içine tavuk parçaları da atılır. .

**5-**Tavada yapılan ilk karışım içi oyulmuş domateslere doldurulur ve ağzı kapatılarak önce un sonra yumurta en son galeta ununa batırılarak kızartılır. Daha sonra püre ve sosla servis edilir.