



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAĞ MANTARLI VE PATATES PÜRELİ KUZU KAFESİ

Ali Elikkaya

4 Dal Biberiye
4 Dal Kekik
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Su Bardağı Dömi Glas Sos (Kahverengi Sos)
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Adet Haşlanmış Patates
1 Su Bardağı Süt
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Karabiber
Sos İçin:
4 Adet Kültür Mantarı
4 Adet Sarıkız Mantarı
4 Adet Porcini Mantarı
1 Adet Kuru Soğan
1 Adet Domates
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Dal Biberiye
1/2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Parmesan Peyniri Rendes

Mantarları yıkayıp halka halka, kuru soğanı ise küp şeklinde doğrayalım; zeytinyağında soteleyelim. Küp şeklinde doğranmış domatesi, ince doğranmış biberiyeyi ve tuzu ilave edelim. Mantarlar ve domatesler pişince parmesan peyniri rendesini ekleyip ocağın altını kapatalım. Haşlanmış patatesleri iyice ezelim, bir tencereye alalım. Süt ve tereyağı ilave edip püre kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirelim. Tuzu ve karabiberi ilave edelim. Etleri pişirmek için de bir tavada zeytinyağını ısıtalım. İkişer kemik şeklinde kestirdiğimiz kuzu kafeslerini tuzlayalım, ince kıyılmış taze biberiye ve kekiklerle birlikte önlü arkalı kızartalım. Ardından dömi glas sos ilave edip etler yumuşayınca kadar pişirelim. Bir servis tabağına kuzu kafeslerini yerleştirelim. Mantarlı sosu ve püreyi de etin yanına koyup servis edelim.