KIYMALI MANTAR SOTE

Malzemeler:
250 gr kuzu kıyması,
2 adet orta boy soğan,
600 gr haşlanmış mantar,
4 adet sivri biber
4 adet soyulmuş domates,
1 yemek kasığı Tuzot,
5 yemek kasığı sıvı yağ

Soğanları yemeklik doğrayıp, yağda soteleyin. Pembeleştiği zaman kıymayı ilave edip, beze kalmayacak şekilde iyice kavurun. Biberleri küçük doğrayın, mantarla beraber ilave edip, suyunu çekinceye kadar kavurun. Yemeklik doğranmış domatesleri Tuzot ilave edip iyice soteleyin. Domatesler, sos olunca ocaktan alıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16972 • adı:Kıymalı mantar sote • gönderen:ErikAğacı • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:32