



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ET SOTE

400 gram dana eti
200 gram mantar
1 soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, tuz, karabiber,

Küçük parçalar halinde doğranmış etleri 5 dakika kadar pişirerek suyunu çıkarın. Üzerine ince doğranmış mantarları ekleyin ve kavurmaya devam edin. Ardından soğanı doğrayıp üzerine ekleyin, 10 dakika kadar pişirin. Suyunu çekince üzerine 1 bardak su ekleyin ve 10 dakika daha kavurun. Son olarak baharatları katıp servis yapın.