



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HİNDİ MADALYON

6 adet Banvit Hindi Madalyon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gr arpacık soğan
100 gr mantar (ince dilimlenmiş)
300 ml et suyu (kaynar)
250 gr kestane (haşlanmış, soyulmuş)
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte, her iki yüzlerini, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3'er dak. pişirin ve bir tabağa alın.

Aynı tavaya soğanları koyun. Kısık ateşte ve karıştırarak, soğanlar hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 10 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek mantarları ekleyip, 4-5 dak. daha soteleyin.

Orta ateşte ve ara ara karıştırarak, suyu yarı yarıya azalıncaya kadar pişirin. Et suyunu ekleyin. Tuz ve karabiber serpin ve karıştırın.

Soğanlı mantarları bir fırın kabına alıp, etleri ve kestaneleri ekleyin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 30 dak. pişirin.

Maydanoz serpip, arzu ederseniz patates püresi ile birlikte servis yapın.

