MANTARLI DANA İNCİK

4 parça kemikli dana incik
400 gr. mantar
3-4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
60 gr tereyağı
Kokulu ot torbası
1 tablet et suyu

YAPILIŞI:
Kekiği avucunuzda iyice ufalayınız. İncik dilimlerini' bastırarak her yanını kekiğe bulayınız. Unu bir tabağa dökerek yayınız. Kekikli incik dilimlerini una batırarak unlayı-nız. Fazla unları silkeleyerek dökünüz.
Saplı tencereye zeytinyağını koyup kızdırınız. İncikleri bu yağda her yanı sararıncaya kadar kızartınız.
Kızaran etleri bir kenara alıp tavada kalan yağları bir yere ayırınız. Saplı tencerenize tereyağının yarısını koyup eritiniz. Kızan yağda halka halka, incecik doğradığınız soğanı, şeffaflaşıncaya kadar kızartınız. Soğanlara etleri ilave ediniz. Dövülmüş sarımsağı katıp, tabletten hazırladığınız bir bardak et suyunu ekleyip karıştırınız.
Tuzunu, biberini ekip tencerenin kapağını kapatınız. Bir saat ağır ağır pişiriniz. Kapağını açıp yarım saat de suyunu çektirmek için ağır ateşte pişirmeye devam ediniz. Bu ara mantarları yıkayıp küçük küçük doğrayınız. Kalan tereyağında, doğradığınız mantarları börttürünüz (sote yapınız). Tuzunu biberini ekiniz. Pişen inciğinizi, mantar ve patates kızartması eşliğinde sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:44184 • adı:Mantarlı Dana İncik • gönderen:beyaz dantel • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:30