



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ET SOTE

Eyüp Sevinç

500 gr. dana eti
500 gr. mantar
2 adet soğan
2 adet sivri biber
2 adet havuç
2 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
2 su bardağı su
½ çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Dana etini uzun ve ince şekilde kesin. Soğanı, havucu ve domatesi soyun. Soğanı, biberi, havucu ve domatesi kibrit şeklinde doğrayın. Mantarları yıkayın ve küp küp dörder parça doğrayın. Tencereye et koyun ve suyunu çekene kadar kavurun. Yağı, soğanı ve biberi bir süre sonra ekleyerek kavurun. Mantar ilavesinin ardından salçayı koyun ve karıştırarak kavurma işlemine devam edin. Domatesi, tuzu ve baharatları koyun ve bir süre kavurduktan sonra su ilave ederek tencerenin kapağını kapatın, suyunu çekene kadar orta ısıya ateşte pişirin. Hazırladığınız mantarlı et soteyi erişte makarnası eşliğinde servis edin.

