MANTARLI ET SOTE

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

Malzemeler
500 gr kuzu kuşbaşı
250 gr kültür mantarı
100 gr margarin,
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 adet orta boy kuru soğan,
2 adet yeşilbiber
1 diş sarımsak
3 adet orta boy domates
karabiber
tuz.

Hazırlanışı
Etler sotelik doğranır. Derin bir tavaya etler ve yağ konur. Orta ateşte etler suyunu bırakıp çekene dek pişirilir. Suyunu çeken etlere ince şekilde doğranmış kuru soğan ve sarımsak eklenir. Daha önceden temizlenmiş mantarlar kararmaması için limonlu suda haşlanır. Haşlanan mantarlar da doğranıp etlerle beraber sotelenir. Yeşilbiber ve domatesler de ince şekilde doğranarak soteye eklenir. Etler yu-k muşayana kadar pişirilir. Tuz ve karabiber de I eklenir. Sıcak olarak ve yanında pirinç pilavı İ ve kızarmış patatesle ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:22890 • adı:Mantarlı Et Sote • gönderen:Havva Aytekin • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:39