MANTARLI HİNDİ SOTE

Malzemeler
350 gr. kuşbaşı hindi eti
2 orta boy soğan
2 orta boy domates
2-3 sivri biber
350 gr. mantar
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 demet dereotu
tuz
karabiber

Tavaya sıvı yağı alıp, hindi etlerini ekleyerek suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene dek kavurmaya devam edelim. İnce uzun dilimlenmiş mantarları katıp, suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küçük doğranmış sivri biberleri, tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri, tuzu, karabiberi ilave edip ağır ateşte, etler ve sebzeler yumuşayana dek kavurarak ateşten alalım. Üzerine kıyılmış dereotu serperek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54302 • adı:Mantarlı Hindi Sote • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:23