



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI HİNDİ SOTE

### MALZEMELER

300 gr kusbasi hindi eti  
1 adet soğan  
1/2 kg mantar  
250 ml krema  
1 yemek kasigi un  
Bir miktar maydanoz  
Tuz karabiber ve yağ

### YAPILIŞ TARİFİ

Hindi etleri tuz ve biber ile karıştırılarak sotelenir. Tavadan alınır ve kup kup kesilmiş soğanlar ve mantarlar tavaya eklenerek 10 dakika sotelenir. Tuz ve karabiberle tatlandırılır. Kremanın içine un ve maydanoz eklenerek karıştırılır ve tavaya eklenir. Son olarakta etler tavaya eklenir ve 10 dakika kadar daha pisirilir.