



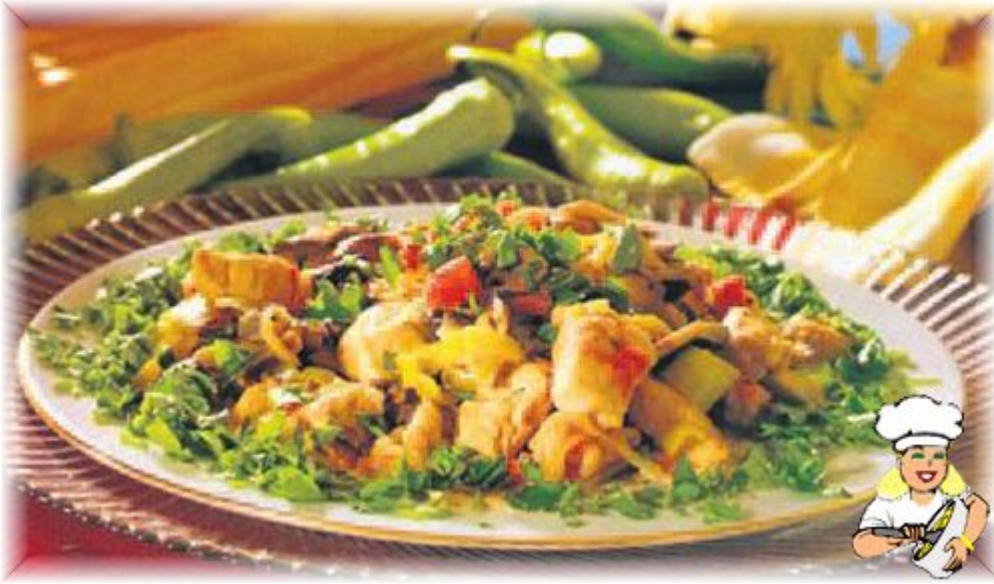
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HİNDİ SOTE

1 adet soğan
3 adet sivri biber
1 adet domates
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı margarin
1/2 kilo kuşbaşı hindi eti
400 gr. mantar
Tuz
Karabiber
Yarım demet maydanoz

Soğanı yarım ay şeklinde, sivri biberleri halka halka, domatesi ise küp küp doğrayın. Mantarları da dilimleyin. Sarmısağı doğrayın. Tencereye margarini koyup erittikten sonra hindi etini katın, kendi suyuyla beş dakika kavurun. Soğan, sarımsak ve sivri biberleri ilave edip, beş dakika daha kavurun. Domatesleri ve temizlenmiş mantarları da ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp, 15 dakika pişirin. Servis yaparken doğranmış maydanozu serpin.



Fotoğraf "balet" tarafından gönderildi. 26.03.2015