MANTARLI KUZU SOTESİ

1/2 kg kuzu kol kürek eti
5 tane mantar
2 baş soğan
1,5 çorba kaşığı yağ
Tuz
Karabiber

Etin kemikleri ayrılıp, iki bıçak sırtı kalınlığında şeritler halinde kesilir. Mantarlar yıkanır,şerit şeklinde kesilir. Soğanlar ise yarım halka şeklinde doğranır.
Büyükçe bir tavaya yağla birlikte mantarlar atılır. Biraz kavrulur. Sonra et ve soğan katılır. Orta ısılı ateşte et, saldığı suyu çekinceye kadar kavrulur, tuz ve karabiber atılır. Birkaç dakika daha çevirdikten sonra yemek hazırdır.
İstenirse yemeğin yanına sote edilmiş bazı sebzeler de ilâve edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:47865 • adı:Mantarlı Kuzu Sotesi • gönderen:Oskar • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:35