



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ MADALYON

1 paket Banvit Hindi Madalyon
500 gr sultani (araka)
70 ml zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (kalın halka doğranmış)
250 gr mantar (kalın dilimlenmiş)
1 adet ufak boy havuç (kalın jülyen doğranmış)
1 tatlı kaşığı karabiber (dövülmüş)
1 demet dereotu (iri yapraklanmış)
80 ml su (kaynar)

Zeytinyağını ısıtıp soğanları katın. Orta ateşte altın sarısı renk alıncaya kadar 3-4 dak. kızartın, bir kaba alın ve üzerini kapatın.

Aynı tavaya, etleri yerleştirin her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar 3'er dak. pişirin.

Sultanilerin kalın kısımlarının kılıcığını boydan boya keserek alın.

Etlerin üzerine sırası ile soğan, mantar, havuç, karabiber, dereotunun yarısı ve sultaniyi yayın. Suyunu ilave edin. Üzerini kapatıp, hızlı ateşte 20 dak. suyunu çekinceye kadar pişirin.

Kalan dereotunu serpererek servis yapın.

