



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MANTARLI ET SOTE

500 gr Kuşbaşı Et
300 gr mantar
3 adet domates
1 adet soğan
2 adet Sivri Biber
2 yemek kaşığı Margarin
1 çay kaşığı ucuyla tuz
1 çay kaşığı ucuyla karabiber
1 çay kaşığı ucuyla kekik
1 çay kaşığı ucuyla nane
1 çay kaşığı ucuyla pul biber

Soğanları ince ince doğrayıp pembeleşinceye kadar kavurun, içine kuş başı etleri atın. Suyunu çekene kadar kavurun. Kavurduğumuz etin üzerine rendelenmiş domates veya 1 kaşık salçayı dökün. Mantarları ortadan ikiye bölün. Kavruan etlerin üzerine atın. 1 su bardağı su, tuz ve diğer baharatları ilave edip karıştırın. Tencerin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin.