



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SOTE

500 gr. kuşbaşı et
2 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı salça
2 adet biber
1 çay bardağı sıcak su
100 gr. mantar
1 çorba kaşığı krema
Karabiber, pulbiber, tuz

Yemeklik doğranmış soğan, margarin ve eti bir tencerede 5-6 dakika kavurun. Üzerine salça ve sivri biberi ilave edip, kavurmaya devam edin. Sıcak suyu da ekleyip, 5 dakika pişirin. İri doğranmış mantarları ve kremayı ete ilave edin. Baharatlarını da koyup, koyulaşana dek karıştırarak pişirin.