



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SOTE

300 gr kuşbaşı et
1 adet soğan
1 paket mantar
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz karabiber pulbiber
1 çay kaşığı elma sirkesi

Eti, mümkünse teflon bir tencereye 1 çay bardağı su ile koyun. Suyunu çekmeye yakın sirkesini ilave edin. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın, mantarlarıda ikiye bölerek büyük parçalar haline getirin. Doğranan malzemeleride ete koyun, yağını ve baharatlarınıda ilave edin. Mantarlar suyunu bırakıp çektikten sonra tuzunuda ilave edip, kavrulunca altını kapatın.