



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MANTAR

Yarım kg. kuzu eti
2 soğan
2 domates
1 yemek kaşığı margarin
100 gram doğranmış mantar
2 yeşil biber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
Tuz

Tencereye yağı, soğanı, yeşilbiberi koyalım çok hafif kavuralım. Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini katalım, et suyunu çektiği zaman mantarı, doğranmış domatesleri, pul biberi, karabiberi, tuzu ilave edelim. 4 dakika kadar karıştıralım ve kıyılmış maydanozu yemeğin üzerine serpiştirelim.