



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MANTAR SOTE

250 gr kuşbaşı et
500 gr mantar taze
10 adet arpacık soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı margarin
3 tane karabiber
1 tatlı kaşığı tuz, kekik

Kuşbaşı eti margarinve salça ile birlikte 10 dakika soteledikten sonra kabukları soyulmuş arpacık soğanları ekleyip 5 dakika sonra mantarı ve baharatları ekleyip tencerenin ağzını kapatın pişmeye yakın tencerenin ağzını açıp suyunu çekmesini sağlayın.