



ETLİ MANTAR SOTE

300 gr kuşbaşı et
300 gr taze mantar
1 kuru soğan
2 adet kırmızı yağ biberi
1 çay bardağı sıvıyağ
1 diş sarımsak

Etleri yayvan bir tavaya alalım sıvıyağ dökelim ve orta ateşte kavuralım. Etler suyunu çekince yemeklik doğranmış mantarları, biberleri ve soğanları ekleyelim. Sarımsak ve tuzu da ekleyip kavurmaya devam edelim. Kapağı kapalı bir şekilde etler ve mantarlar yumuşayana kadar pişirip servis yapalım.

