



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MANTAR SOTE

400 gram kadar kültür mantarı
1 tane soğan
1 tane domates
2 tane yeşilbiber
2 tane kırmızıbiber
200 gram kadar dana kuşbaşı et
Kimyon
Kekik
Tuz

Mantarlarımızı güzelce temizleyip, doğruyoruz.

Tavamıza küçük doğranmış soğanımızı ve yağımızı alıp, soğanlarımızı kavuruyoruz.

Soğanlarımızın ardından biberlerimizi de doğrayıp, ekliyoruz.

Bu sırada doğranmış mantarlarımızı farklı bir tencerede suyunu salana kadar pişiriyoruz.

Bu işlem mantarın kara suyunu sote tarifimize dahil etmemek için gereklidir.

Yeterince pişen mantarlarımızın saldığı kara suyu döküyoruz.

Biberlerimiz biraz kavrulduktan sonra mantarlarımızı ilave ediyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz.

Domatesimizi rendeleyip, onu da yemeğimize ekledikten sonra, son malzemelerimiz olan baharatlarımızı ekliyoruz.

Etlı mantar sotemizi kısık ateşte pişirip, alıyoruz.

