



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MANTAR SOTE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Yemek Kaşığı domates salçası
1 Adet kırmızı biber
3 Adet tane karabiber
250 gr kuşbaşı et
8 Adet arpacık soğan
500 gr mantar (taze)
1 Çay Kaşığı kekik

Kuşbaşı eti sana yağla iyice soteleyin.kırmızı biberi doğrayıp onuda biraz soteleyip salçasını ilave edin. Arpacık soğanı, mantarları, baharat ve tuzunu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Etlar ve mantarlar yumuşayana kadar kaynatıp ocağı kapatabilirsiniz. (Su ilave etmeyin, çünkü mantarlar çok su bırakıyor). Yanında ister pilav ister patates püresi ikram edebilirsiniz.