



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTARLI KUSBAŞI ET

1.5 kilogram Kusbasi et
5 adet Yagsiz dana pastırma
60 gram Tereyağı
20 tane Arpacik soğanı
6 dis Sarmisak ezilmiş
1 adet Kırmızı büyük biber
350 ml. Et suyu
300 gram Küçük mantar

Pastırmayı tavada kitir hale gelene kadar kızartın. Mutfak havlusunun üzerine alarak dinlendirin. 2 çorba kasığı yağda soğan, sarmisak ve kırmızı biberleri soğanlar pembelesinceye kadar çevirip, ardından tavadan alın. 2 çorba kasığı yağı tencereye koyun; etlerin her tarafı kızarıp suyunu çekene kadar pisirin. Sonra kurutulmuş domatesleri ve et suyunu ekleyin. Tencerenin ağzı kapalı olarak 45 dakika pisirin. Ardından soğan karışimini ekleyin 30 dakika daha pisirin. Servisten 15 dakika önce küçük mantarlar ile 1-2 damla tabasco'yu da ilave edip kısık ateşte tutun. Pastırmayla birlikte servis yapınız.

