



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜRREM SULTAN

<https://cook.com.tr>

Domates 4 Adet
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Su 3 Su Bardağı
Dana Kuşbaşı 600 Gram
Kültür Mantarı 1 Kilogram
Sivri Biber 5 Adet
Patates 1 Kilogram
Soğan 1 Adet
Limon 1 Adet
Domates Salçası 1.5 Yemek Kaşığı
İnek Sütü 3 Su Bardağı

Mantarları 30 dakika limonlu ve tuzlu suda bekletin. Dörde bölüp susuz olarak ocağı koyun. Suyunu çekene kadar bekletin.

Kızgın yağda soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kuşbaşı et ile mantarı ilave edip kavurun. Suda erittiğiniz salçayı ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 45 dakika pişirin.

Pişince fırın tepsinine boşaltıp üzerine domates ve biberleri kuşbaşı doğrayın; COOK Alüminyum Folyo ile kapatıp 60 derecede yarım saat bekletin.

Haşlanmış patatesleri soyduktan sonra mikserden geçirip süt ile bir miktar tuz ve karabiber ilave ederek püre haline getirin.

Püreyi tabaklara aldıktan sonra üzerine, Hürrem Sultan'ı ilave ederek sıcak servis yapın.

