



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜRREM SULTAN

Ali Güler

- 1 Kg. Yağsız ve sinirsiz Traş eti
- 4 Kase Kültür Mantarı
- 1 Adet Soğan
- 2 Adet Sivri Biber
- 2 Adet Domates
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1/2 Adet Limon
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Adet Patates
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Kültür mantarlarını yıkayıp süzdükten sonra 30 dakika limonlu ve tuzlu suda bekletelim. Daha sonra mantarları dörde bölelim, bir tencereye alıp suyunu çekene kadar çevirelim. Başka bir tencereye yağı koyup kızdırdıktan sonra eti ve küp doğranmış soğanı ilave edelim, pembeleşinceye kadar kavuralım. Mantarı ekleyip suyunu çekene kadar kavurmaya devam edelim. Daha sonra salçayla birlikte biraz su, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateşte 30 dakika pişirelim. Pişen yemeği fırın tepsinine boşaltalım. Üzerine domates ve biberleri kuşbaşı doğradıktan sonra tepsinin üzerini folyoyla kapatıp 60 dereceli ısıtılmış fırında 30 dakika bekletelim.