



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ET

500 gr dana şinitzel
1 bardak doğranmış mantar
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı un
1 demet maydanoz
1 adet orta boy soğan
Tuz
Karabiber

Şinitzelleri parmak şeklinde doğrayın. Mantarları ince ince, soğanı da zar gibi kesin. Hepsini margarinle birlikte tencereye koyun. Etlere ve mantarlar suyunu bırakıp çekince, 5 dakika kavurun. Unu içine atıp, 2 dakika karıştırın. Tuzunu, karabiberini ilave edin. Kremasını ekleyin. Üzerine bir miktar su koyarak, koyuca pişirin. Bol maydanozla üzerini süsleyin. İnce kıyılmış patates tavayla birlikte servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.10.2014