



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ET SOTE

Elif Korkmazel

2 orba kaşığı margarin
1 adet soğan
300 gr. bonfile
200 gr. mantar
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı krema
Tuz, karabiber

Bir kaşık margarini erittiğiniz tavada eti kavurun. Eti tavadan alıp kalan yağı eritin. Piyazlık doğranmış soğanı ve küçük doğranmış mantarları kavurun. Unu ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırın. İçine etleri, kremayı, karabiber ve tuzu ilave ettikten sonra servis yapın.