



KUZU ETLİ MANTAR

1 yemek kaşığı salça
1 adet orta boy soğan
2 adet çarliston biber
2 adet domates
500 gram mantar
500 gram kuzu eti
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Soğanı yemeklik doğrayın, biberleri dilimleyin ve eti yağda kavurun. Domatesleri katarak 1-2 dakika daha kavurun. Ardından salçayı ekleyerek bir iki kez kavurun. Mantarları ortadan ikiye bölün ve tencereye ekleyin, suyunu salana kadar karıştırın. Suyunu aldıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

