



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU DİL (FRANSA)

MALZEMELER

- 20 Sığır Dili Dilimi (ince kesilmiş)
- 45 gr Margarin (3 çorba kaşığı)
- 250 gr Mantar (temizlenip dilimlenmiş)
- 1 1/2 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
- 150 gr Et Suyu (3/4 su bardağı)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hazırlanması kolay ve çok lezzetli olan mantar soslu dili, hafif bir öğle yada akşam yemeği olarak, patates püresi ve izgara domatesle servis edebilirsiniz.

Büyük ve derin bir tavada yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantarları ekleyip ara sıra karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, tahta kaşıkla eritilmiş mısır nişastasını ekleyip iyice karıştırınız.

Tavayı yeniden ateşe oturtup yavaş yavaş et suyunu katınız; karışımı pürütsüz olana kadar karıştırınız. Devamlı karıştırarak tuz ve karabiberi katınız.

Dil dilimlerini tavaya koyup sosa iyice bulayınız. Ateşin altını kısıp, arasıra karıştırarak 15-20 dakika, dilimler iyice ısınıp, sos koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, içindekileri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.