MANTAR SOSLU ET DOLMASI

300 g mantar
5 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
80 g AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK
8 dilim AYTAÇ - DANA SALAM
8 dilim dana biftek
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sirke
Yarım su bardağı su
3 yemek kaşığı krema
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Mantarları yıkayıp kuruladıktan sonra dilimleyin.
2 Tereyağın yarısını bir tavada eritin. 1 diş sarımsağı ilave edip pembeleşince tavadan alın.
3 Mantarları ekleyin. 2-3 dakika yüksek ateşte karıştırarak pişirin.
4 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ekip ateşi kısın. Kıyılmış maydanoz ilave edip 5 dakika pişirin. Bu karışımın yarısından çoğunu bir tabağa alın ve sıcak olarak bekletin.
5 Tavada kalan karışıma küp doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK ve iri doğranmış AYTAÇ - DANA SALAM ?ı ilave edin harmanlayın.
6 AYTAÇ - DANA SALAM ve AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK karışımını bifteklerin üzerine eşit olarak paylaştırın.
7 Her birini rulo yapıp kürdanla tutturun, üzerine un serpin.
8 Kalan yağı bir tavada eritin. Et dolmalarını yağa ilave edin çevirerek pişirin.
9 Sirke ve yarım su bardağı su ilave edin. Orta ateşte 20 dakika pişirin.
10 Bu arada beklettiğiniz mantarı, dolmaların üzerine dökün ve 3 dakika daha pişirin.
11 3 yemek kaşığı krema ekleyin.
12 Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:113869 • adı:Mantar Soslu Et Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 12:39