



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 ilave edin harmanlayın.
- 6 AYTAÇ - DANA SALAM ve AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK karışımını bifteklerin üzerine eşit olarak paylaşın.
- 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.

