



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOTE

Malzemeler:

Yarım kilo kültür mantarı
Yarım kilo dana eti
2 adet soğan
3 diş sarımsak
4 adet domates
1/2 yemek kaşığı salça
Tuz
Karışık baharat
Karabiber
1 çay bardağı zeytinyağ

Hazırlanış:

Etimizi 10 dk haşlıyoruz, mantarları doğruyoruz tencereye soğanlarımızı doğrayıp zeytinyağı ile kavuruyoruz, ardından dilimlenmiş mantarları içine atıp suyunu çekinceye kadar kavuruyoruz. Haşlanmış etlerimizi (susuz olarak) tencereye boşaltıp, salça ve rendelediğimiz domatesleri beraberinde pişiriyoruz. Pişmesine yakın sarımsakları içine doğrayıp enson tuz ve baharat atıp karıştırıyoruz. 5 dk. sonra mantar sotemiz hazırdir.