



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOTE

MALZEME (4 kişilik)
500 gram taze mantar
500 gram kuşbaşı et
4 orta boy domates
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı nane
1 kaşık margarin
Tuz
Karabiber.

Kuşbaşı eti yağlı değilse, bir kaşık margarin ilavesiyle yağsız kızartma şartlarında hazırlanmış çelik tencerede 15 dakika pişirin. Sonra mantarları koyun. Suyunu salınca domatesleri, sirkeyi, naneyi ekleyin. En kısık ateşte (yarımdan da az) 30 dakika yeniden pişirin. Tuz ve karabiberi yemeğin pişmesine yakın ilave edin. 5 dakika dinlendirip, servis yapın.