



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BONFILE SOTE

Malzemeler

750 g bonfile eti

250 g kültür mantarı

1 orta boy kuru soğan

1 diş sarımsak

5 adet sivri biber

4 adet domates

Az miktar tuz

Az miktar karabiber

2 yemek kaşığı mısırözü yağı

Hazırlanışı

Derin bir yayvan tavaya mısırözü yağı konulur. Bonfile eti yassı yaprak şeklinde doğranır. Tavadaki yağ kızdıktan sonra etler eklenerek suyunu bırakıp çekene kadar orta ateşte sotelenir. Etler suyunu çekerken kuşbaşı doğranmış kuru soğan, sarımsak ve çekirdekleri çıkartılmış sivri biber eklenir. Mantarlar ikiye bölünerek, soğan ve biber ile birlikte pişene kadar kavrulur. Et ve mantarın pişmesine yakın kabukları soyulmuş domatesler ilave edilir. Tuz ve diğer baharatlar eklenerek domatesler suyunu bırakana kadar ağır ateşte pişirilir. Hazırlanan yemek, yanında patates veya pirinç pilavı ile sıcak bir şekilde servis yapılır.
