



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ÇOBAN KAVURMA

1.5 kg. kuzu eti
4 bař sođan
250 gr. mantar
200 gr. arliston biber
100 gr. margarin
2 domates
Tuz
Karabiber
Kekik

Hazırlanışı:

Kuzu etini kuşbaşı doğrayın. Kızgın yağda suyunu çekene kadar kızartın, ince kıyılmış soğanı ilave ederek soğanların rengi pembeleşinceye kadar birlikte kavurun.

Mantar ve biberleri ince ince kıyarak ete ilave edin. Etler yumuşayınca domatesi ekleyip, 10 dakika kadar orta ateşte kaynatıp sıcak sıcak servis yapın.



Fotođraf "tül" tarafından gönderildi. 02.03.2018