MANTARLI ÇOBAN KAVURMA

Adese Restaurant ETLİK

Malzemeler
600 gr kuzu kuşbaşı
1 kahve fincanı ayçiçek yağı
250 gr mantar
2 adet yeşil sivri biber
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy domates
1/2 adet limon
1,5 su bardağı su
Tuz,
Karabiber,
Kekik

Hazırlanışı
Öncelikle temizlenmiş mantarlar derince bir tencerede 1 su bardağı su ve limon suyu ile haşlanır. Etler kuşbaşı şeklinde doğranır, derince ve geniş bir tencereye konur. Üzerine 1 fincan ayçiçek yağı eklenerek kavrulmaya bırakılır. Etler suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Daha sonra haşlanmış mantarlar ve 1 adet kuru soğan kuşbaşı şeklinde doğranarak etlere ilave edilir. Mantarlar bir süre etlerle birlikte kavrulur. Kavrulduktan sonra küp küp doğranmış domatesler, ince ince doğranmış sivri biber de eklenerek tekrar kavrulmaya bırakılır. Yarım su bardağı su ve tuz, karabiber, kekik eklenerek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra isteğe bağlı olarak yanına pilav konularak servis yapılabilir.

ML® Biberli Mantar Kavurması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20937 • adı:Mantarlı Çoban Kavurma • gönderen:sergüzeşt • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:27