



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DANA SOTE

1,5 kg dana eti (kemikleri ve yağları temizlenip kuşbaşı doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
50 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 su bardağı et yada tavuk suyu
250 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış)
4 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
12 küçük soğan turşusu
350 gr mantar (yıkamış ve doğranmış)
1 çorba kaşığı unlu tereyağı
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Kuşbaşı etleri bir tezgaha koyarak üstlerine tuz ve karabiberi serpiniz. Büyük bir tencerede 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ve sarımsağı koyarak karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz. Sonra etleri koyarak 8-10 dakika, etler kahverengileşene kadar ara sıra çevirip karıştırarak kızartınız. Tavuk yada et suyunu, domates salçasını, baharat torbasını, kırmızı biberi ve domatesi aynı tencereye koyup, ara sıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca kapağını kapatıp altını kısarak 1,5 saat pişiriniz. Sonra soğan turşularını da katıp, 30 dakika daha pişiriniz. Bu arada, artan 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte, büyük bir tavada eritiniz. Yağ kızınca mantarları koyup 3 dakika karıştırarak pişiriniz. Sonra tavayı ateşten alıp bir delikli kepçeyle mantarları ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Et pişince delikli kepçeyle etleri ve soğanları alıp mantarları koyduğunuz servis tabağına yerleştiriniz. Tabağı sos tamamlanırken soğumayacağı bir yere koyunuz. Tencereyi ateşten indirip, sebzeleri bir tahta kaşıkla kevgirde ezerek küçük bir tencereye süzünüz. Kevgirde kalan posaları atınız. Küçük tencereyi orta ateşe oturtup 10 dakika, sos 2/3'sini çekinceye kadar kaynatınız. Sonra unlu tereyağı azar azar ve karıştırarak sosa katınız. Sos hafif koyulaşınca kadar 2-3 dakika daha pişiriniz. Kabi ateşten indirip sosu servis tabağındaki et ve sebze karışımının üstüne dökerek servis ediniz.

Not: Klasik bir Fransız yemeği olan mantarlı dana sote, patates püresi ve taze fasulye ile birlikte servis edilir.