# MANTARLI ET (JAPONYA)

200 gr tereyağı
1 kilo sığır eti
6 adet mantar
3 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı sek şeri
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığ domates salçası
2 diş dövülmüş sarmısak
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
1 su bardağı et suyu
300 gr havuç

Mantarları doğrayıp, bir kaseye koyun. Soya sosu, domates salçası, tuz, toz şeker, sarımsaklar, yenibahar ve et suyunu ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra kaseyi bir kenara bırakın.
Tereyağını bir tencereye koyup, ateşte kızdırın.
Kuşbaşı etlerin üçte birini koyup, kızartın. Kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkarın. Tüm etler bitene dek işleme devam edin.
Bütün etleri tekrar tencereye koyun. Kasedeki mantarlı karışımı ekleyip, bir taşım kaynatın. Ocakta kısk atesde 1,5 saat pişirin. Havuç dilimlerini ekleyin. Yarım saat daha pişirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100424 • adı:Mantarlı Et (Japonya) • gönderen:Maşuka • indirme tarihi:13.05.2024 - 16:13