



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ET KAVURMA

Malzemeler:

300 gram dana kuş başı et
300 gram mantar
1 adet soğan
2 adet çarliston biber
2 adet domates
2 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Etleri bir tencereye alıp suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Tereyağı ve piyazlık doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Mantarları yıkayıp doğrayın. Yeşil biberi ince kıyın. Mantar ve biberleri katıp mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Doğranmış domates, tuz, karabiber ekleyip az su ilavesiyle etler ve mantarlar yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Biberli Mantar Kavurması için tıklayın](#)