



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ET KAVURMASI

2 Adet Domates
15 Adet mantar
1 Adet havuç
1 Yemek Kaşığı Sana
2 Yemek Kaşığı sana klasik
750 gr kuşbaşı eti yağsız
2 Adet soğan

Öncelikle derin bir tavanın içine sanayı eritem ve içine kuşbaşı etleri koyalım. Orta hareketli ateşte etler suyunu bırakıp çekinceye kadar kavuralım. Daha sonra yemeklik doğranmış soğanları ilave edip pişmesini bekleyelim. Pembeleştikten sonra kazıyıp yıkamış olduğumuz havuçları zar şeklinde doğrayalım ve ilave edelim. Havuçlar yumuşayınca kadar pişirelim. Yıkayıp dilimlemiş olduğumuz mantarları da ilave edelim. Mantarlar suyunu salıp çektiğinde, domateslerin kabuklarını soyalım ve küp küp doğrayalım. Doğradığımız domatesleri tencereye ilave edelim. Tencerenin kapağını kapatalım ve etler yumuşayınca kadar pişirelim. Son olarak tuz ve karabiber ekleyip karıştıralım ve sıcak olarak servise sunalım.