



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI ET SOTE

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

Malzemeler

500 gr kuzu kuşbaşı
250 gr kültür mantarı
100 gr margarin,
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 adet orta boy kuru soğan,
2 adet yeşilbiber
1 diş sarımsak
3 adet orta boy domates
karabiber
tuz.

Hazırlanışı

Etler sotelik doğranır. Derin bir tavaya etler ve yağ konur. Orta ateşte etler suyunu bırakıp çekene dek pişirilir. Suyunu çeken etlere ince şekilde doğranmış kuru soğan ve sarımsak eklenir. Daha önceden temizlenmiş mantarlar kararmaması için limonlu suda haşlanır. Haşlanan mantarlar da doğranıp etlerle beraber sotelenir. Yeşilbiber ve domatesler de ince şekilde doğranarak soteye eklenir. Etler yu-k muşayana kadar pişirilir. Tuz ve karabiber de eklenir. Sıcak olarak ve yanında piriç pilavı l ve kızarmış patatesle ile servis yapılır.
