



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ET SOTE

500 gr Kuşbaşı Et,
300 gr Mantar
2 adet Domates
1 adet Soğan
2 adet Sivri Biber
Margarin
Tuz
Karabiber
Kekik
Nane
Pul biber

Soğanları ince ince doğrayıp pembeleşinceye kadar kavurun, içine kuş başı etleri atın. Suyunu çekene kadar kavurun. Kavurduğumuz etin üzerine rendelenmiş domates veya 1 kaşık salçayı dökün. Mantarları ortadan ikiye bölün. Kavrulan etlerin üzerine atın. 1 su bardağı su, tuz ve diğer baharatları ilave edip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin.