



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ET SOTE

Elif Korkmazel

400 gr. dana kuşbaşı
200 gr. mantar
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik
Tuz
Karabiber

Etleri, suyunu salıncaya kadar beş dakika kavurun. Üzerine ince doğranmış mantarları ekleyip kavurun. Doğranmış soğanları da ekleyip 10 dakika daha kavurun. Suyu çekince üzerine bir su bardağı su ekleyip pişmeye bırakın. Baharatlarını ilave ettikten sonra ise servis yapabilirsiniz.