



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ET SUYU (FRANSA)

400 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, 2 su bardağı su içinde 3-4 dakika haşlanmış)
1,5 litre (6 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
500 g dana budu (yağları temizlenip, 1 cm eninde şeritler halinde kesilmiş)
5 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 soğan (ince doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Mantarları haşlama suyunun içinden çıkartıp, bir süzgeçte süzdürdükten sonra, bir kenara bırakın. Mantar suyunu içine birkaç kat tülbent yerleştirilmiş bir süzgeçten bir tencereye süzüp, tavuk suyunu ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve kaynamaya bırakın.

Bu arada ayçiçeği yağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca dana eti şeritlerini ekleyip, sürekli karıştırarak, 2 dakika pişirin. Dana eti şeritlerini delikli spatulayla bir tabağa çıkarın.

Kalan ayçiçeği yağını tavaya döküp, sarımsak ve soğanları ekledikten sonra, sürekli karıştırarak, 30 saniye pişirin. Haşlanmış mantarları ve tuzun yarısını ekleyip, mantarları sık sık karıştırarak, mantarları 5 dakika pişirin. Tavadaki karışımı tencerede kaynamakta olan tavuk suyu - mantar suyu karışımına katın. Kalan tuz, karabiber ve soya sosunu ekleyip, 20 dakika kaynatın. Hindi eti şeritlerini katıp, 1 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten alın. Çorbayı ısıtılmış 8 çorba tabağına bölüştürün ve üstüne maydanozları serpererek, servis yapın.