MANTARLI HAMUR KAFESLİ YAHNİ

Elif Korkmazel

400 gram kuzu eti
3 adet soğan
5 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sirke
Tuz, karabiber, kimyon, kekik
Mantar sosu için:
100 gram mantar
2 adet sivri biber
1 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Üzeri için:
1 adet domates
4 parça milföy hamuru

Öncelikle tencereye iri doğranmış etleri koyup suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine doğranmış bol soğanı, tereyağını, sirkeyisarımsakları, baharatları ve 1 çay bardağı suyu ekleyip çok kısık ateşte 40 dakika pişirin.Bu arada tavada mantarları tereyağında 5 dakika sote edin. Üzerine sivri biber ve rendelenmiş domatesi de katıp 5 dakika suyunu çekinceye kadar pişirin. Mantar sosunu ocaktan alın. Yahni pişince çukur bir fırın kabına uzun şeritler halinde doğranmış milföy hamurlarını koyup üzerine pişmiş eti ilave edip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkan kabı servis tabağına ters çevirin ve yanına mantar sosunu dökün, domates dilimleriyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65903 • adı:Mantarlı Hamur Kafesli Yahni • gönderen:Çatladıkapı • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:03