



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KARIŐIK ET

- 1 Yemek Kaőığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaőığı sıvı yağ
- 200 gr mantar
- 3 Adet tavuk bonfile
- 2 Yemek Kaőığı dolmalık fıstık
- 4 Dilim dana bonfile

Sıvı yağı bir tavaya alıp kızdıralım ve bu yağda fıstıkları kavuralım. Fıstıkları iyice süzüp bir tabağa alalım. Dana bonfileleri uzun uzun, tavuk bonfileleri küp doğrayıp tavaya alalım. Etler sularını salıp çekmesine yakın doğranmış mantarları ekleyelim. Yemek suyunu çekene dek pişirelim. Tuz ve karabiberini ayarlayıp fıstıklarla birlikte kremayı ekleyelim. 1-2 kez karıştırıp servis tabağına alalım.