



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KEBAP

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

800 gram bir dana nuarı,
200 gram iri başlıklı mantar,
100 gram pançeta,
50 gram margarin yağı,
1 demet maydanoz,
1 bardak et suyu,
4 kaşık zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarları nemli ve temiz bir bezle ovalayarak zarlarını gidermeli, dilimledikten sonra zeytinyağıyla birlikte bir tencereye koyup ateşe oturtmalı. On dakika kadar kuvvetli bir ateşte kavurmalı. Tuzu ve biberini serptikten sonra ateşten indirmeli. Sonra pançetayla birlikte mantarları kıyarcasına ince doğramalı. Keskin bir bıçakla dana nuasının ortasında uzunluğu boyunca oldukça iri bir delik açmalı. Kıyılmış maydanozla karıştırılmış mantarları ve pançetayı o deliğin içine doldurmalı. Sonra, bu harcın taşmaması için, ince bir sicimle deliğin her iki yanını iyice bağlayıp dikmeli. Üzerine tuz ve karabiber serptikten sonra nuayı margarin yağıyla birlikte bir tencereye koyup kabı ateşe oturtmalı, etin her yanını iyice kızartmalı. Sonra ateşten indirmeli ve orta ısı bir fırına sürmeli.

Et iki saat kadar orada piştikten sonra kabı fırından almalı ve eti içinden çıkarıp bir pyrex tabağa oturtmalı. Et suyunu tenceredeki salçaya katıp tencereyi tekrar ateşe oturtmalı ve salçayı on dakika kaynatmalı. Sonra ateşten indirip ince delikli bir süzgeçten geçirmeli, etin üstüne gezdirerek dökmeli. Kebabı, sıcak sıcak sofraya götürmeli ve dilimleyip servis yapmalı.