MANTARLI KURU DOMATESLİ KONTRFİLE SOTE

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet kuru soğan
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
1 Paket mantar
1 Su Bardağı kuru domates
2 Adet defne yaprağı
500 gr. sote kontrfile

Kuru soğanı küp küp doğrayın ve 1 kaşık yağ ile bir tavada pembeleşinceye kadar kavurun. Düdüklü tencerenizde SANA yağınızı eritin ve etinizi ilave edin. 5 dk kadar soteleyin. Mantarları akan su altında iyice yıkadıktan sonra çok ince olmayacak şekilde dilimleyin ve ete ekleyin, et ve mantar suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar kavurun.Kuru domatesleri yıkayın ve çok ince olmayacak şekilde jülyen olarak doğrayıp tencereye ekleyin. Tuz, kekik ve karabiberi, defne yapraklarını da ekleyip karıştırın. Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyin, su çok fazla olmamalı. Düdüklünüzün pişirme süresine göre pişirin. Yaklaşık 10-12 dk sürebilir.

Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 30.12.2014

© lezzetler.com tarif no:80756 • adı:Mantarlı Kuru Domatesli Kontrfile Sote • gönderen:cembiye • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:32