MANTARLI KUZU BUDU

1 kg'ılık 1 kuzu budu (kemikleri çıkarılıp 3 cm boyutlarında kuşbaşı doğranmış)
60 gr (1/2 su bardağı) un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
500 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1/2 su bardağı tavuk suyu
300 gr (1+1/4 su bardağı) krema

Tuz ve biber karıştırılmış unu yayvan bir tabağa koyup, kuşbaşı etleri bulayarak, fazla unlarını silkeleyiniz.
Yağı, büyük ve derin bir tencerede, orta ateşte kızdırıp, soğanları koyarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve saydam olana kadar pişiriniz. Etleri koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri hafif kahverengi olana kadar kavurunuz.
Mantar, tuz, biber ve tavuk suyunu tencereye katıp iyice karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin üstünü kapatarak 1 saat, etlere bıçağın ucu rahatça batana kadar pişiriniz.
Kremayı ekleyip iyice karıştırınız. Karışımı, ağır ateşte, kaynatmadan pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62236 • adı:Mantarlı Kuzu Budu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:11.05.2024 - 17:39