



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MANTARLI KUZU ETİ

MALZEMELER

1 kg. kuzu eti
500 gr. mantar
25 gr. tereyağı
250 ml. krema
1 demet maydanoz
2 dis sarımsak
zeytinyağı
tuz

YAPILIŞI

Eti tuzlayıp biber serpin, ardından zeytinyağı ile yağlayın. Dört kasık zeytinyağı ilavesiyle 200 derecelik fırında 1 saat pisirin. Sogumaya bırakın.
Bir kapta bir bardak sıcak su, krema ve 100 gram kiyilmiş ve temizlenmiş mantarı karıştırın. 15 dakika pisirin. Diğer yanda, kalan mantarları ince ince kiydikten sonra tereyağıyla birlikte harlı ateste pisirin. Sarımsakları, tuz ve biberi ilave edin. 15 dakika daha pisirdikten sonra kiyilmiş maydanozu da katın, sarımsakları çıkarın. Servis tabagina dilimlenmiş kuzu etini yerleştirip üzerine mantar sosunu dökün.

[ML® Mantarlı Kuzu için tıklayın](#)