



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KUZU KAVURMA

Malzemesi

- 1 kg. kavurmalık, doğranmış kemiksiz kuzu kuşbaşı
- 1 kg. mantar
- 1 adet limon
- 2 kařık margarin
- 1 soęan
- 1 orba kaşığı un
- 1 su bardaęı et suyu
- Tuz
- Karabiber
- 2 orba kaşığı kekik

Mantarları temizleyip, üzerlerine limon.suyu sıkın. Eti yıkayarak, bir tencerede kendi saldığı suyu çekip yumuşayıncaya kadar bir kaşık yağla kurutmadan kavurun.

Bu sırada, rendelenmiş soğanı 1 kaşık yağ ve unla, hafif ateş altında pembeleşmeden öldürün. Et suyunu koyun ve tuz atarak karıştırın.-Bir-iki taşım kaynayınca, mantarları ve kavrulmuş eti tencereye ekleyip kapağını kapatın. Suyunu çekinceye kadar pişirin. zerine 1/4 limonun suyunu sıkın, kekik serpin ve altüst ederek servis yapın.