



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KUZU ETİ SOTE

<https://www.elele.com.tr>

750 gr kuzu biftek
1 havuç
2 soğan
2 sivri biber
1 kırmızıbiber
2 yemek kaşığı tereyağı
500 gr mantar
2-3 domates
Tuz
Karabiber
Kekik

Kırmızı pul biber, kimyon Kuzu biftek, havuç, soğan, kırmızıbiber ve sivri biberleri jülyen doğrayın. Tereyağını tavada ısıtın. Yağ eridikten sonra etleri tavaya alıp soteleyin. Etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Soğan, havuç ve biberleri ekleyip yumuşayınca kadar soteleyin. Yemeklik doğradığınız domatesi ilave edip 5 dakika daha pişirin. Son olarak doğradığınız mantarları da ilave edip mantarlar yumuşayınca kadar pişirin. Baharatlar ve tuz ile tatlandırın. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra sıcak servis yapın.

