



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATESLİ ET SOTE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

600 gr kuşbaşı et

2 Yemek Kaşığı margarin

2 Yemek Kaşığı sıvı yağ

400 gr mantar

2 Adet orta boy patates

Eti tencereye alın, suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Suyunu çektikten sonra üzerini 2-3 parmak geçecek kadar sıcak suyu koyup kısık ateşte 2 saate yakın pişirin. (Pişerken tekrar sıcak su ilave etmeniz gerekebilir.) Etlar iyice yumuşayıp suyu çekince doğranmış mantarları da ekleyin. Mantar, suyu bırakıp çektikten sonra margarin, sıvıyağı, küp küp doğranmış patatesleri, tuzu ve biberleri de ilave ederek patatesler yumuşayınca kadar ancak patatesleri ezmeden ara ara karıştırarak pişirin.