



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATATESLİ KÜLBASTI

400 gr kuzu külbastı
250 gr mantar
2 domates
2 yeşilbiber
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
Sıvı yağ
4 patates
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı ve un

Külbastıyı tuz, karabiber ve biberiyeyle harmanlayıp dinlendiriyoruz. Soğanı doğrayıp sıvı yağla birlikte kavuruyoruz. Mantar ve ıspanağı doğrayıp soğanlara ekliyoruz. Tuz ve karabiber ekliyoruz. Sarımsağı katıp kavurduktan sonra altını kapatıyoruz. Patates püresi için patatesleri haşlıyoruz. Haşlanmış patatesleri rendeleyip, tencereye koyuyoruz.

Süt, tereyağı, tuz ve karabiber koyup püre olana kadar pişiriyoruz. Külbastı etleri geniş bir tavada biraz sıvı yağla önlü arkalı pişiriyoruz. Domates ve biberleri doğrayıp sıvı yağla yarı kıvamda soteliyoruz. Patateslere biraz un ekleyip elinizle şekil verip tavada pişirin. Servis tabağına patatesi yerleştirip üzerine mantar ve eti ekleyip tekrar patatesi yerleştirip servis yapın.