



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SAC KEBABI

Malzemeler:

500 gram kuzu eti,
250 gram mantar,
250 gram kuru soğan,
5-6 adet yeşil sivribiber,
2 adet orta boy domates,
1 adet havuç,
3-4 diş sarımsak,
1,5 yemek kaşığı margarin,
yeterince tuz,
karabiber,
kekik.

Hazırlanışı:

Saca yağı koyup eritin. Kuşbaşı doğranmış eti ilave ederek etler suyunu bırakıp, çekene kadar kavurun. Kıyılmış soğanları ve havuçları etlere ilave edip kavurmaya devam edin. Mantarları dörde bölerek ekleyin. İri halka şeklinde doğranmış sivribiberleri ekleyip, mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek kavurun. Domatesleri küp şeklinde doğrayıp tuz, karabiber ve kekiği ilave edin. 4-5 dakika daha kavurup, üzerine hafifçe çıkacak kadar su ilave ederek ağır ateşte etler ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.



Fotoğraf "ayol" tarafından gönderildi. 28.07.2016