MANTARLI SIĞIR ETİ SOTESİ

https://turkinfo.hu

Gombás marhatokány

500 gr sığır eti
3 adet soğan
3 diş sarımsak
200 gr mantar
Yarım demet maydanoz
150 ml ekşi kaymak (tejföl) ya da süzme yoğurt
1 yemek kaşığı un
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Mercanköşk

İki adet soğanı küp küp doğruyoruz ve kızgın yağda pembeleşene kadar kavuruyoruz. Eti 1cm kalınlığında ve 5-6 cm büyüklüğünde kesiyoruz. Kavrulmuş soğana ilave ediyoruz ve sotelemeye başlıyoruz. Suyu çektikten sonra üstüne biraz su döküyoruz. Bunu yaklaşık et yumuşayana kadar tekrar ediyoruz. Ezilmiş sarımsağı ekliyoruz. 1-2 dakika birlikte kavurduktan sonra üstüne suyu döküyoruz. Tuz, karabiber ve mercanköşk ile tatlandırıyoruz.
Bunun yanında başka bir tencerede bir adet doğranmış soğanı biraz sıvı yağın üstünde kavuruyoruz. Soyulmuş ve doğranmış mantarı ekliyoruz. Tuz, karabiber serpiyoruz. Suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Biraz doğranmış maydanoz da eklenebilir. Kavrulmuş mantarı etle karıştırıyoruz ve yumuşayana kadar birlikte pişiriyoruz. Biraz su ve ekşi kaymak (süzme yoğurt) una ekleyerek ve hiç topak kalmayana kadar karıştırarak terbiye yapıyoruz ve onu mantarlı sote üstüne düküyoruz. Devamlı karıştırıp koyulaşana kadar pişiriyoruz. Garnitür olarak pirinç pilavıyla, üstünü ekşi kaymakla süsleyerek sıcak servis yapıyoruz.