



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI STROGANOFF

MALZEMELER

400 gr Dana Kuşbaşı
200 gr Mantar
1 Adet Soğan
100 gr. Taze Krema
50 gr Tereyağı
2 Bardak Su
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
Karabiber
Tuz
1 Defne Yaprığı

HAZIRLANIŞI

Eti kızarana kadar tereyağında kavurun
İnce doğranmış soğanları ve mantarları ilave edin, sürekli karıştırarak birkaç dakika daha kavurun.
Defne yaprağını ilave edip ve flambe edin.
2 bardak su, tuz ve karabiber ilave edip, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte kaynatın.
Taze kremayı ilave edin, kaynayınca kırmızı pul biberi üzerine serpiştirin.
Pilav veya makarna ile hemen servis yapın